



06 Maggio 2009 Villa Gualino, Torino, Sala A

Scuola di Sicurezza Alimentare
2009 IV EDIZIONE

RISTORAZIONE SCOLASTICA
LINEE GUIDA PER LA VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ AL CONSUMO
6 maggio 2009
Sala A, Villa Gualino, Torino

Che cosa s'intende oggi per qualità della ristorazione scolastica? Esiste un metodo univoco di valutazione della qualità? Quali sono gli elementi chiave da considerare in relazione alla qualità della ristorazione?

Partendo da questi interrogativi, il convegno cercherà di rispondere all'obiettivo di identificare delle linee guida per la valutazione della qualità al consumo della ristorazione scolastica e, in particolare, di stabilire un metodo condiviso e riproducibile di valutazione.

I temi trattati affronteranno i vari aspetti legati alla valutazione della qualità al consumo del pasto, un metodo per la loro rilevazione, approfondimenti per la riduzione dei residui e l'ottimizzazione del consumo. Per quanto riguarda la gestione delle informazioni, si parlerà della fase operativa di raccolta, del trattamento e della gestione dati e si illustrerà una soluzione informatica che possa portare all'elaborazione di un'analisi statistica.

Aziende del settore contribuiranno concretamente alla formazione presentando alcuni case study.

PROGRAMMA DEL CORSO

9.00 - 9.15

Accoglienza e apertura del corso

9.15 - 9.30

Introduzione al corso

Amina Ciampella, tecnologo alimentare, libero professionista, Studio Consulenze Alimentari, Milano

9.30 - 10.10

Metodologia di valutazione della qualità al consumo: il gradimento, la sicurezza, le diete sanitarie, gli sprechi, l'ambiente

Claudio Peri, professore emerito dell'Università di Milano, Docente di sistemi di Controllo della Ristorazione all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Cuneo

10.10 - 11.00

La valutazione per il miglioramento: imparare dagli errori; migliorarsi attraverso la misurazione ed il confronto

Claudio Peri

11.00 - 11.15 coffee break

11.15 - 11.55

La soluzione informatica: composizione delle schede di rilevazione; architettura del sistema informatico; avviamento del sistema; modalità di rilevazione e registrazione sul sistema; analisi statistica

Alberto Geminiani, direttore tecnico Progetti e Soluzioni S.p.a., Società di Informatica, Milano

11.55 - 12.35

Misurare la Qualità per guadagnare salute

Amina Ciampella

12.35 - 13.00

Discussione con i partecipanti

13.00 - 14.00 pranzo

14.00 - 14.45

Raccolta dati: aspetti operativi della rilevazione; trattamento e gestione delle non conformità; gestione delle informazioni

Gianluca Petruccioli, Biologo, libero professionista, esperto in ristorazione collettiva, Spoleto

14.45 - 15.05

Case History: l'esperienza del percorso di validazione nella ristorazione scolastica genovese

Marco Bracci, Vivenda s.p.a., Genova

15.05 - 15.25

La valutazione della qualità nella ristorazione collettiva scolastica: l'esperienza del Comune di Torino

Silvia Prelz Oltramonti, Comune di Torino, Torino

15.25 - 15.45

Case History: l'esperienza nella ristorazione scolastica genovese

Marco Quario Rondo, Policoop srl, Ovada (AL)

15.45 - 16.20

Case Study: la valutazione della qualità al consumo del pasto

Giancarlo Cravero, COMPASS GROUP Italia S.p.A., Milano

Presentazione dell'esperienza "IL GRAN PREMIO DEI RIFIUTI" ideata

da Giranimando

16.20 - 16.40

Mangiare a scuola tra qualità, educazione e nuove proposte di ecosostenibilità: le nostre esperienze

C. Cassatella, S. Maccà, A. Veronese, ANDID

16.40 - 17.00

Verso la riduzione degli sprechi: un'attenzione particolare alle risorse

Amina Ciampella

17.00- 17.15

discussione con i partecipanti

17.15 - 17.30

Conclusioni