



## WEBINAR RISTORAZIONE COLLETTIVA: principali tipologie, progettazione dei pasti e controllo dei menù 1 giorno di full immersion, 8 ore di lezioni - Tutoraggio telematico post corso.

Sabato 24 aprile 2021, dalle ore 9,30 alle ore 19,00

Quota di iscrizione senza sconto: 120 €

- 60 € (50% di sconto) promozione bloccata;

Per **iscrizioni di gruppo** (minimo 3 partecipanti): scrivere alla segreteria

Se non si è ancora sicuri di poter partecipare al webinar, per non perdere la priorità ci si può anche **prenotare** inviando **SOLO** la scheda di iscrizione (senza quota di iscrizione) in modo da bloccare il posto; sarà cura della segreteria contattarvi in tempo per confermare la vostra partecipazione. Nelle scheda barrare la casella: iscrizione con riserva.

Il Webinar è professionalizzante, permette di essere operativi in breve tempo e apre a nuove opportunità di lavoro. Si approfondisce la teoria, le metodologie, le tecniche e i concetti per poter elaborare e/o controllare piani di ristorazione collettiva in diversi ambiti, sia autonomamente sia presentati da una società di catering.

**DESTINATARI:** Il corso è riservato a laureandi o laureati in biologia, medicina, nutrizione umana e dietistica. Viene, però, consigliato a coloro che, in possesso di un titolo in materie tecniche attinenti agli argomenti trattati, lavorano già nel settore della ristorazione collettiva o in settori affini, e desiderano per la propria crescita personale e professionale, approfondire determinati temi e concetti.

**OBIETTIVI:** Per "ristorazione collettiva" si intende il servizio di preparazione e somministrazione su larga scala di pasti completi per collettività (mense aziendali, scuole, ospedali, carceri, case di riposo, ecc.). Meritano un cenno distinto i settori della **ristorazione aziendale** e quello della **ristorazione sociale, ospedaliera e scolastica** in particolare. La ristorazione collettiva è una ristorazione di necessità, strumentale, non di piacere; essa punta la sua massima attenzione nella realizzazione e nella consegna dei piatti. Ogni forma di ristorazione collettiva ha esigenze molto specifiche, legate alla tipologia e alle esigenze della clientela che ne deve usufruire. Si devono considerare in modo assolutamente rigoroso gli **aspetti nutrizionali e igienici**, con standard qualitativi costanti ma che si adattino alle mutevoli e diversificate esigenze di utenti. Si propone quindi ai clienti una cucina standardizzata, ma non priva di qualità. Nella ristorazione collettiva è, dunque, di fondamentale importanza sia elevare il livello qualitativo dei pasti, mantenendo saldi i principi di sicurezza igienica, di qualità nutrizionale e organolettica, di corretto utilizzo degli alimenti sia, allo stesso tempo, favorire scelte alimentari nutrizionalmente corrette, tramite interventi di valutazione dell'adeguatezza dei menù e la promozione di alcuni piatti/ricette.

Le principali forme di ristorazione collettiva sono: **ristorazione aziendale**: all'interno di aziende di dimensioni medie o grandi; **ristorazione scolastica**: all'interno di scuole, università, centri di formazione; **ristorazione socio-sanitaria**: all'interno di ospedali, cliniche, case di cura e riposo; **ristorazione comunitaria**: all'interno di istituti religiosi, caserme, carceri penitenziari; **ristorazione assistenziale**: destinata a persone indigenti; organizzata in mense, ma anche con servizio a domicilio.

Sabato 24 aprile 2021

|                     |  |
|---------------------|--|
| 9,30 – 11,00        | Registrazione dei partecipanti. La Ristorazione Collettiva: normativa e tabelle di riferimento. I servizi. Sorveglianza e Normativa. La sorveglianza nutrizionale nei Servizi di Ristorazione Collettiva. Soggetti coinvolti. Uso di supporti elettronici.   |
| 11,00 – 11,15 Pausa |  |
| 11,15 – 13,30       | Il ruolo del nutrizionista e le tipologie di consulenza proponibili. La strutturazione progettazione dei pasti e del menù. Criteri generali per la progettazione dei menù. La ristorazione di soggetti sani. La ristorazione scolastica. Ristorazione aziendale. Ristorazione ospedaliera. Ristorazione per anziani. Educazione alimentare nell'ambito della ristorazione scolastica: dall'asilo nido alla mensa universitaria. 1ª parte |

| <b>13,30 – 14,30 Pausa pranzo</b> |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>14,30 – 16,30</b>              | I ruolo del nutrizionista e le tipologie di consulenza proponibili. La strutturazione progettazione dei pasti e del menù. Criteri generali per la progettazione dei menù. La ristorazione di soggetti sani. La ristorazione scolastica. Ristorazione aziendale. Ristorazione ospedaliera. Ristorazione per anziani. Educazione alimentare nell'ambito della ristorazione scolastica: dall'asilo nido alla mensa universitaria. 2ª parte |
| <b>16,30 – 16,45 Pausa</b>        |   |
| <b>16,45 – 18,30</b>              | I ruolo del nutrizionista e le tipologie di consulenza proponibili. La strutturazione progettazione dei pasti e del menù. Criteri generali per la progettazione dei menù. La ristorazione di soggetti sani. La ristorazione scolastica. Ristorazione aziendale. Ristorazione ospedaliera. Ristorazione per anziani. Educazione alimentare nell'ambito della ristorazione scolastica: dall'asilo nido alla mensa universitaria. 3ª parte |
| <b>18,30 – 19,00</b>              | Sintesi finale dei lavori svolti. Chiusura del Corso.   |

**PER ISCRIVERSI:** il Corso può essere saldato in un'unica soluzione; altrimenti ci si iscrive con riserva; in questo caso la Segreteria comunicherà quando effettuare il saldo.

In caso di impossibilità a partecipare al webinar, con previo preavviso di almeno 15 giorni lavorativi (esclusi sabato e domenica), può essere chiesto il rimborso per l'edizione vigente. Saranno trattenuti 25 euro per le registrazioni e pratiche di segreteria. Dal quattordicesimo giorno in poi, oppure una volta iniziato il webinar o emessa fattura, non è più possibile richiedere alcun rimborso, ma, a discrezione del Direttore dei Corsi, si avrà solo la possibilità di frequentare il webinar nell'edizione successiva. L'eventuale rimborso verrà fatto entro 10 giorni lavorativi.

➔ Il rilascio della **fattura** è obbligatorio, per cui serve inviare (anche in un secondo momento): 1) la **PEC** (una propria o di chi va intestata la fattura); 2) il **codice destinatario** (se si è nel regime forfettario oppure non si ha partita IVA, è sempre 0000000), 3) il **codice fiscale** ed eventualmente la **partita IVA**.

L'importo totale del webinar va effettuato con Bonifico Bancario intestato a:

**OSCM s.r.l. - IBAN: IT12J031111450200000042763** Conto: 0000042763 – UBI Banca– Fil. Viterbo, Via Saragat, conto intestato a OSCM S.r.l. Organizzazione Servizi Corsi Master, Via I. Garbini, 124/A – 01100 Viterbo. **Causale: Nome partecipante + Corso Ristorazione Collettiva – Edizione 24 aprile 2021.**

Per il buon fine dell'iscrizione la **ricevuta del versamento e la scheda d'iscrizione** (ultima pagina del programma, scritta col computer o a stampatello, per favore!) devono essere:

- a) scannerizzate / fotografate, e inviate per mail: [elugaresi@corsinutrizione.com](mailto:elugaresi@corsinutrizione.com) / [segreteria@corsinutrizione.com](mailto:segreteria@corsinutrizione.com)
- b) nell'impossibilità di scannerizzare la scheda, si possono copiare i dati richiesti e inviarli tutti per mail

**PER I CREDITI ECM** – I crediti non sono chiesti per questa edizione, anche perché istituzioni, ordini e organizzazioni li stanno erogando gratuitamente. Per maggiori informazioni chiamare il Dott. Lugaresi: 338.85.75.829 oppure scrivere a [elugaresi@corsinutrizione.com](mailto:elugaresi@corsinutrizione.com)

[Per qualsiasi delucidazione chiamare il 3388575829](tel:3388575829) oppure scrivere a [elugaresi@corsinutrizione.com](mailto:elugaresi@corsinutrizione.com)

Il webinar verrà attivato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti.

Il webinar potrebbe subire modifiche e/o variazioni. In queste eventualità, i partecipanti saranno avvertiti in tempo.

**Responsabile scientifico:** Dott. Edgardo Lugaresi [elugaresi@corsinutrizione.com](mailto:elugaresi@corsinutrizione.com) - 338.85.75.829

**WhatsApp:** 338.85.75.829 – **Facebook Messenger:** <https://m.me/edgardo.lugaresi>

**Per ulteriori delucidazioni:** [segreteria@corsinutrizione.com](mailto:segreteria@corsinutrizione.com) / [elugaresi@corsinutrizione.com](mailto:elugaresi@corsinutrizione.com)

## DOCENTE

**EDGARDO C. LUGARES** - Biologo Nutrizionista

Organizzatore e Direttore dei Corsi ECM per Biologi e Medici. È stato docente presso l'Università degli Studi della Tuscia, Facoltà di Agraria, al corso di laurea in Tecnologie Alimentari. Docente al Corso di perfezionamento multidisciplinare su Tutela e Promozione dei Diritti Umani organizzato con l'Università di Roma - Tor Vergata. È stato anche docente presso il Diploma Universitario di Tecnico Sanitario di Radiologia Medica dell'Università "La Sapienza" di Roma - Sede distaccata A.S.L. di Viterbo, Ospedale Belcolle. È stato docente nei corsi di formazione ed aggiornamento per gli insegnanti in Educazione ai diritti umani organizzati con il contributo dell'Unione europea, e del Corso di formazione per i formatori delle Forze di Polizia.

## SCHEMA DI ISCRIZIONE

**SI PREGA DI SCRIVERE A STAMPATELLO** - da inviare per email a [elugaresi@corsinutrizione.com](mailto:elugaresi@corsinutrizione.com) o [segreteria@corsinutrizione.com](mailto:segreteria@corsinutrizione.com)

\*Cognome e nome: \_\_\_\_\_ \*Codice fiscale: \_\_\_\_\_

P. IVA \_\_\_\_\_ \*PEC: \_\_\_\_\_

\*Codice Destinatario: \_\_\_\_\_ \*Nato/a a: \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

\*Indirizzo: Via \_\_\_\_\_ \*n° \_\_\_\_\_ \*C.A.P. \_\_\_\_\_

\*Comune \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ \*Tel./Cellulare: \_\_\_\_\_

\*email \_\_\_\_\_ \*Laurea e/o professione: \_\_\_\_\_

Fattura (diversa dal partecipante) intestata a: \_\_\_\_\_ luogo e data di nascita (se persona fisica) \_\_\_\_\_ Cod. fiscale: \_\_\_\_\_

P. IVA \_\_\_\_\_ PEC: \_\_\_\_\_ Codice Destinatario: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

\* **Campi obbligatori**

Iscrizione al **webinar RISTORAZIONE COLLETTIVA - Sabato 24 aprile 2021**

iscrizione **con riserva** al **webinar RISTORAZIONE COLLETTIVA**

Fonte informativa: \_\_\_\_\_

In caso di impossibilità a partecipare al webinar, con previo preavviso di almeno 15 giorni lavorativi (esclusi sabato e domenica), può essere chiesto il rimborso per l'edizione vigente. Saranno trattenuti 25 euro per le registrazioni e pratiche di segreteria. Dal quattordicesimo giorno in poi, oppure una volta iniziato il webinar o emessa fattura, non è più possibile richiedere alcun rimborso, ma, a discrezione del Direttore dei Corsi, si avrà solo la possibilità di frequentare il webinar nell'edizione successiva. L'eventuale rimborso verrà fatto entro 10 giorni lavorativi.

La frequenza del webinar, e l'eventuale attestato rilasciato, non abilita alla professione di Nutrizionista o Dietista e non comporta la possibilità di elaborare/prescrivere diete o piani alimentari, qualora non lo preveda, secondo le normative vigenti, il titolo di studio conseguito dal Corsista. Il webinar potrebbe subire modifiche e/o variazioni. Le date del webinar potrebbero subire variazioni.

Siamo sempre attenti alla gestione dei dati. Utilizziamo i vostri dati (nome e indirizzo e-mail) **esclusivamente** per l'invio di comunicazioni, su vostra esplicita richiesta, relative alle nostre attività e ai corsi da noi organizzati. Se desiderate continuare a ricevere mail da parte nostra sulla nostra attività e sui corsi che organizziamo, non dovete fare nulla; in questo modo ci autorizzerete a proseguire con l'invio delle nostre comunicazioni. Nel caso in cui desideriate essere cancellati dalla nostra mailing list, potete comunicarcelo in qualsiasi momento inviandoci una mail con oggetto "CANCELLAMI" all'indirizzo [segreteria@corsinutrizione.com](mailto:segreteria@corsinutrizione.com)

Firma per accettazione e per iscrizione all'evento formativo: \_\_\_\_\_

Per iscrizione di gruppo scrivere nome e cognome del collega con cui si iscrive: \_\_\_\_\_

Data, \_\_\_\_\_