



Webinar di aggiornamento e formazione professionale

RISTORAZIONE COLLETTIVA: elaborazione, verifica e controllo dei menù

1 fine settimana con lezioni frontali, dimostrazioni, schemi ed esercitazioni pratiche

Tutoraggio e coaching telematico post corso

12 e 13 maggio 2023 - Il webinar si terrà su piattaforma Zoom

Pagina web: <https://www.nutrizionista.it/ristorazione-collettiva/>

Segreteria: segreteria@nutrizionista.it Bibliografia consigliata: <https://www.nutrizionista.it/libri/>

Per una consulenza telefonica: Dott. Lugaresi 338.85.75.829 anche tramite WhatsApp

Costo del webinar senza sconto: 280 €.

▶▶ **OFFERTA STRAORDINARIA**: fino all'8 maggio compreso 125 € 55% di sconto, rateizzabile. Dal 9 maggio: 170 € (40% di sconto). Per chi ha già seguito un nostro corso: 119 € 58% di sconto.

PER ISCRIVERSI: Il webinar può essere saldato in una o due soluzioni; in quest'ultimo caso ci si iscrive versando come acconto la metà - 62,5 €, e si riceve una email da parte della segreteria con un prospetto di rateizzazione e di saldo. Oppure inviare solo la scheda, se ci si iscrive "con riserva".

▶▶ Con l'iscrizione si ha in omaggio la partecipazione gratuita al seminario, del valore di 40 €, Come promuovere la propria professione, giovedì pomeriggio 18 maggio o giovedì pomeriggio 15 giugno.

Webinar professionalizzante, pratico, efficace e incisivo, permette di essere operativi in breve tempo, aprendo a nuove opportunità e prospettive di lavoro. Viene sempre rilasciato un attestato finale, valido ai fini curricolari.

DESTINATARI: Il corso è riservato a laureandi o laureati in biologia, medicina, nutrizione umana e dietistica. È consigliato anche a coloro che, con 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 consegna su larga scala di pasti completi per collettività (mense aziendali, scuole, ospedali, carceri, case di riposo, ecc.). La ristorazione collettiva è sempre rivolta a un numero abbastanza ampio di persone, che hanno la necessità di usufruire del medesimo servizio in quanto fanno parte di un gruppo: dipendenti di una stessa azienda, degenti di un ospedale, studenti di un'università, ecc. Nell'ambito della ristorazione collettiva meritano un cenno distinto i settori della ristorazione aziendale e quello della ristorazione sociale, ospedaliera e scolastica in particolare. 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. Seppur di gusto meno intenso e piacevole e con una presentazione dei piatti poco curata, la cucina della ristorazione collettiva può essere sicuramente molto controllata e bilanciata sotto l'aspetto nutrizionale. Il menu è sempre il risultato di un lavoro congiunto tra cuochi e nutrizionisti, spesso anche con l'apporto di personale medico. Per le complessità gestionali ed economiche, sempre più spesso i servizi di ristorazione collettiva sono affidati a società esterne di catering. 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.

Sarà messo a disposizione dei partecipanti un software professionale per elaborare e controllare i menù nella ristorazione collettiva: scolastica, aziendale, residenziale, ecc. 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.

Venerdì 12 maggio 2023

10,30 – 12,15	Presentazione del Corso. 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. Elementi generali del processo produttivo. La struttura del piano alimentare. Relazione con gli organi di controllo.	Lugaresi
12,15 – 12,30 Pausa		
12,30 – 13,30	Il ruolo del nutrizionista e le tipologie di consulenza proponibili. La strutturazione progettazione dei pasti e del menù. La validazione del piano alimentare. 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	Lugaresi
13,30 – 15,00 Pausa pranzo		
15,00 – 17,00	Il ruolo del nutrizionista e le tipologie di consulenza proponibili. La strutturazione progettazione dei pasti e del menù. La validazione del piano alimentare. 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	Lugaresi
17,00 – 17,15 Pausa		
17,15 – 19,00	Dimostrazione: uso del software per elaborare menù nei Servizi di Ristorazione Collettiva.	Lugaresi

Sabato 13 maggio 2023

10,00 – 11,30	Esercitazione: elaborazione di piani alimentari nei Servizi di Ristorazione Collettiva: piani alimentari e menù stagionali per la ristorazione scolastica; per strutture residenziali e nelle mese aziendali; per le mense ospedaliere e di case di cura. 1ª parte	Lugaresi
11,30 – 11,45 Pausa		
11,45 – 13,30	Esercitazione: elaborazione di piani alimentari nei Servizi di Ristorazione Collettiva: piani alimentari e menù stagionali per la ristorazione scolastica; per strutture residenziali e nelle mese aziendali; per le mense ospedaliere e di case di cura. 2ª parte	Lugaresi
13,30 – 15,00 Pausa pranzo		
15,00 – 17,00	Esercitazione: controllo dei valori nutrizionali dei menu di ristorazione per la ristorazione scolastica; per strutture residenziali e nelle mese aziendali; per le mense ospedaliere e di case di cura; verifica del menù. 1ª parte	Lugaresi
17,00 – 17,15 Pausa		
17,15 – 18,30	Esercitazione: controllo dei valori nutrizionali dei menu di ristorazione per la ristorazione scolastica; per strutture residenziali e nelle mese aziendali; per le mense ospedaliere e di case di cura; verifica del menù. 2a parte	Lugaresi
18,30 – 19,00	Sintesi finale dei lavori svolti. Chiusura del Corso. Invio attestato.	Lugaresi

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 pagamento va effettuato con Bonifico Bancario intestato a:

Edgardo Lugaresi - **IBAN: IT22H0200814502000400773214**, UNICREDIT, Fil. Viterbo, Via I. Garbini, 1 – 01100 Viterbo. **Causale: Nome partecipante + Webinar Ristorazione Collettiva – Ed. maggio 2023**

→ Il rilascio della **fattura** da parte nostra è obbligatorio, per cui compilare nella scheda i campi che vi servono. È obbligatorio il **codice fiscale** ed eventualmente la **partita IVA**, se si è liberi professionisti o un'azienda. Il codice destinatario non ci serve per il rilascio della fattura, comunque si può anche compilare quel campo (se si è nel regime forfettario oppure non si ha partita IVA, è sempre 0000000).

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 o fotografate, ed inviate per mail a: elugaresi@nutrizionista.it o segreteria@nutrizionista.it

b) Nell'impossibilità di scannerizzare la scheda, si possono copiare i dati richiesti e inviarli tutti per email.

[Per qualsiasi delucidazione chiamare il 3388575829 oppure scrivere a elugaresi@nutrizionista.it](tel:3388575829)

Per tutte le questioni amministrative telefonare a: 3388575829

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

Il corso potrebbe subire modifiche e/o variazioni. Sede e date del corso potrebbero subire variazioni

In queste eventualità, i partecipanti saranno avvertiti in tempo.

Responsabile scientifico: Dott. Edgardo Lugaresi elugaresi@nutrizionista.it - 338.85.75.829

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

DOCENTE

EDGARDO C. LUGARESÌ - Biologo Nutrizionista, Docente e formatore, Consulente HACCP, Consulente per la Sicurezza Alimentare e per la Ristorazione Collettiva.

Dall'anno 2000 è Organizzatore, Referente, Responsabile e Direttore di Corsi E.C.M. di formazione e aggiornamento professionale. È stato Segretario Generale del BHC – Brain Health Centre. È stato Segretario Scientifico del C.E.U. - Centro Studi per l'Evoluzione Umana. 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 Docente presso la Scuola quadriennale di Specializzazione in Psicoterapia ad orientamento neuropsicofisiologico del C.E.U. - Dipartimento di Ricerche Psicologiche: di Fisiologia Umana, di Neurofisiologia Umana correlata alla Fisiologia Sistemica; di Genetica Medica. 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 responsabile scientifico dei Corsi di aggiornamento e formazione professionale per le professioni sanitarie. Si occupa da anni di formazione, aggiornamento e avvio professionale nel campo della dietologia umana e della ristorazione collettiva, e della formazione e avvio professionale dei Consulenti per l'igiene degli alimenti e gestione del Sistema HACCP.

SCHEDA DI ISCRIZIONE

SI PREGA DI SCRIVERE A STAMPATELLO - da inviare per email a elugaresi@nutrizionista.it o segreteria@nutrizionista.it

*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 – 12 e 13 maggio 2023

Iscrizione al seminario in omaggio Come promuovere la propria professione:

giovedì pomeriggio 18-05-23 (inviare poi la relativa scheda).

giovedì pomeriggio 15-06-23 (inviare poi la relativa scheda).

iscrizione con riserva a RISTORAZIONE COLLETTIVA

Il webinar si terrà su piattaforma Zoom

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 corso, 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 corso potrebbe subire modifiche e/o 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@nutrizionista.it. Le date del Corso potrebbero anche subire delle variazioni dovute a nuove disposizioni delle Autorità. Ogni variazione sarà tempestivamente comunicata.

Firma per accettazione e per iscrizione all'evento formativo: _____

Per iscrizione di gruppo scrivere nome e cognome del collega con cui ci si iscrive: _____

Note per la segreteria: _____

Data, _____