



## Webinar di aggiornamento e formazione professionale

### RISTORAZIONE COLLETTIVA: elaborazione, verifica e controllo dei menù

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

**Consulenza, tutoraggio e coaching telematico post corso**

**29 e 30 settembre 2023 - Diretta Zoom**

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

Un webinar di formazione, specializzazione e perfezionamento professionale: un salto di qualità per la propria professione e un ottimo investimento in un campo professionale sempre più richiesto.

I nostri corsi e webinar sono sempre **in diretta**, senza registrazioni e senza lezioni "invecchiate", sono sempre aggiornati e in linea con le nuove acquisizioni. Possibilità di recuperare in diretta le ore di lezioni "perse".

Pagina web: <https://bit.ly/3NqQ5IT>

Segreteria: [segreteria@nutrizionista.it](mailto:segreteria@nutrizionista.it)

Bibliografia consigliata: <https://bit.ly/3MDECy6>

Il portale, per conoscere tutti i nostri corsi e le promozioni: <https://bit.ly/3DbDbCm>

Per **delucidazioni**, anche tramite WhatsApp: Dott. Lugaresi **338.85.75.829**

**Costo del webinar senza sconto:** 280 €.

▶▶ **PROMOZIONE SETTEMBRE 2023: 118 € (58% di sconto)** fino al **24 settembre compreso**, rateizzabile. Dal 25 settembre 155 € (45% di sconto). Non c'è da calcolare l'IVA.

**PER ISCRIVERSI:** Il webinar può essere saldato in **una o anche in due soluzioni**; in quest'ultimo caso ci si iscrive versando **come acconto** la metà – **59 €**, e si riceve una email da parte della segreteria per il saldo.

**ATTENZIONE:** iscriversi o prenotarsi in tempo perché il **numero massimo di partecipanti è di 20** per permettere a tutti di seguire e svolgere le esercitazioni.

Per **consulenze e coaching di lavoro** (elaborazione menù, verifica e controllo menù, ecc.): accordarsi con Dott. Lugaresi. Il costo dipenderà dall'entità della consulenza e del lavoro da svolgere. Il tutoraggio post corso è invece gratuito.

**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 29 settembre 2023

10,00 – 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
<b>12,15 – 12,30 Pausa</b>		
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
<b>13,30 – 15,00 Pausa pranzo</b>		
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
<b>17,00 – 17,15 Pausa</b>		
17,15 – 19,00	<b>Dimostrazione</b> : uso del software per elaborare menù nei Servizi di Ristorazione Collettiva.	Lugaresi

#### Sabato 30 settembre 2023

10,00 – 11,30	<b>Esercitazione</b> : elaborazione di piani alimentari nei Servizi di Ristorazione Collettiva: piani alimentari e menù stagionali per la ristorazione scolastica; per strutture residenziali e nelle mense aziendali; per le mense ospedaliere e di case di cura. 1ª parte	Lugaresi
<b>11,30 – 11,45 Pausa</b>		
11,45 – 13,30	<b>Esercitazione</b> : elaborazione di piani alimentari nei Servizi di Ristorazione Collettiva: piani alimentari e menù stagionali per la ristorazione scolastica; per strutture residenziali e nelle mense aziendali; per le mense ospedaliere e di case di cura. 2ª parte	Lugaresi
<b>13,30 – 15,00 Pausa pranzo</b>		
15,00 – 17,00	<b>Esercitazione</b> : controllo dei valori nutrizionali dei menu di ristorazione per la ristorazione scolastica; per strutture residenziali e nelle mense aziendali; per le mense ospedaliere e di case di cura; verifica del menù. 1ª parte	Lugaresi
<b>17,00 – 17,15 Pausa</b>		
17,15 – 18,30	<b>Esercitazione</b> : controllo dei valori nutrizionali dei menu di ristorazione per la ristorazione scolastica; per strutture residenziali e nelle mense 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 (non c'è da calcolare l'IVA):

Edgardo Lugaresi - IBAN: **IT22H0200814502000400773214**, UNICREDIT, Fil. Viterbo, Via I. Garbini, 1 – 01100 Viterbo. **Causale: Nome partecipante + Webinar Ristorazione Collettiva – Ed. settembre 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](mailto:elugaresi@nutrizionista.it) o [segreteria@nutrizionista.it](mailto:segreteria@nutrizionista.it)

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

Per il **consulenze e coaching di lavoro** (elaborazione menù, verifica e controllo menù, ecc.): accordarsi con Dott. Lugaresi: 338.85.75.829. Il costo dipenderà dall'entità della consulenza e del lavoro da svolgere.

Il tutoraggio post corso è sempre gratuito.

[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](mailto: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](mailto:elugaresi@nutrizionista.it) o [segreteria@nutrizionista.it](mailto: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 – 29 e 30 settembre 2023

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](mailto: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, \_\_\_\_\_