



Webinar

Alimentare la salute : la Scuola un setting strategico per promuovere Salute, Ripresa e la Resilienza

venerdì 18 giugno 2021 - h.14.30/17.30

Con la riapertura delle scuole, a seguito della pandemia di Covid19, è ripresa anche la ristorazione scolastica che è potenzialmente una delle risposte più efficaci al bisogno di garantire pasti sani, sicuri e bilanciati e promuovere l'alimentazione salutare nei più piccoli. L'esperienza di oltre un anno dall'inizio della pandemia ha evidenziato criticità di tipo gestionale ed economico il cui superamento appare indispensabile per garantire il mantenimento di un servizio essenziale nell'ambito del contesto scolastico. La SItI in questa fase di ricostruzione dei servizi educativi si pone a confronto con i diversi portatori di interesse nello studio, valutazione ed individuazione di soluzioni e modelli in grado di garantire le necessarie condizioni igieniche atte a prevenire la diffusione di agenti infettivi, unitamente alla necessità di assicurare nel modo più diffuso possibile un'alimentazione equilibrata sotto il profilo nutrizionale in grado di sostenere anche le fasce più deboli a maggior rischio di povertà.

L'evento mette a confronto le varie voci in campo (Enti locali, Ristorazione, SIAN dei Dipartimenti di Prevenzione, Società scientifiche) per trovare soluzioni idonee a conciliare salute, ambiente ed economia. Con l'occasione verranno presentate le nuove Linee Guida per la ristorazione collettiva della Regione Friuli Venezia Giulia.

Saluto del Presidente SItI Antonio Ferro

Moderano Elena Alonzo, Direttore SIAN ASP Catania - Giunta SItI

Vittorio Carreri Coordinatore Onorario Collegio Operatori – *Past President* SItI

14.00-16.30 Interventi

Ristorazione collettiva quali garanzie : le linee guida della regione Friuli Venezia Giulia

- Aldo Savoia direttore SIAN Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine

- Giulio Barocco, Referente SIAN Dipartimento di Prevenzione, Azienda Sanitaria Univ.Giuliano Isontina (Ts)

Il punto di vista dei Comuni

-Giovanni Faedi ANCI nazionale

Ristorazione scolastica e capitolati : le soluzioni possibili

- Giannone Corrado, Collaboratore Rivista Ristorando

15.30-16.00 Ristorazione collettiva ed impatto ambientale

- Guglielmo Bonaccorsi, professore Igiene generale e applicata Dipartimento di Scienze della Salute UNIFI

16.00 – 16.30 La proposta di SItI per una Ristorazione scolastica salutare e sostenibile

- Emilia Guberti, Coordinatore Gruppo Lavoro Alimenti e Nutrizione SItI

16.30 - 17.00 Discussione e Conclusioni