

# Ristorazione scolastica ed ospedaliera

## Come predisporre i menu

### Obiettivi e destinatari

Il **Laboratorio Chimico Camera di commercio di Torino**, in collaborazione con gli **Enti del Sistema Camerale** (Camere di commercio, Unioni regionali, aziende speciali del territorio) aderenti al Portale Etichettatura e Sicurezza Prodotti, propone un webinar nazionale dedicato alla ristorazione scolastica ed ospedaliera, rivolto ai comuni ed alle aziende di ristorazione scolastica ed ospedaliera.

L'obiettivo è di offrire soluzioni pratiche da implementare nei servizi di ristorazione scolastica ed ospedaliera, atte a promuovere una sana e corretta alimentazione e ridurre gli impatti ambientali derivanti dal comparto alimentare. Un menù bilanciato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile ha una valenza preventiva, educativa e sociale nella ristorazione scolastica, mentre è parte integrante della terapia clinica nella ristorazione ospedaliera e rappresenta il primo strumento per il trattamento della malnutrizione.

In questo incontro, affronteremo le opportunità che possono derivare dall'applicazione di politiche alimentari più responsabili, analizzando anche i recenti sviluppi legislativi che devono essere implementati nel Capitolato speciale d'appalto.

### Programma

- 09:30 Introduzione  
**Salvatore Capozzolo**, Laboratorio Chimico Camera di commercio di Torino
- 09:45 La ristorazione collettiva: strumento di sana alimentazione, promozione della salute e della sostenibilità  
**Andrea Pezzana**, ASL Città della Salute di Torino
- 10:15 Proposte operative per la ristorazione scolastica: l'esperienza della Regione Piemonte  
**Debora Lo Bartolo**, SIAN Collegno
- 10:45 Proposte operative per la ristorazione ospedaliera  
**Sara Diberti**, AOU S.Luigi Gonzaga, Orbassano
- 11:15 Confronto C.A.M. (Criteri ambientali minimi) ristorazione scolastica ed ospedaliera  
**Katia Leggio**, Laboratorio Chimico Camera di commercio di Torino
- 12:00 Q&A e Conclusione lavori

### Note Organizzative:

La partecipazione al webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams è gratuita previa iscrizione al seguente link: <https://events.teams.microsoft.com/event/5b6a2a8b-c956-430c-850f-a5aae9530f04@6bc79307-413a-44db-94ef-c15800d55860>

Il webinar è accreditato:

- dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 3 crediti
- per nr. CFP 0,345 SDAF 03 per la categoria dei Dott. Agronomi e Dott. Forestali/Rif Regolamento per la formazione professionale continua dei dottori agronomi e dei dottori forestali approvato con delibera del Consiglio n. 162 del 27 aprile 2022

26 marzo 2025  
dalle 09:30 alle  
12:30

### Webinar Piattaforma Microsoft Teams

A cura di:  
Laboratorio Chimico  
Camera di Commercio Torino  
tel. 011 6700 254  
[eventi@lab-to.camcom.it](mailto:eventi@lab-to.camcom.it)  
[www.lab-to.camcom.it](http://www.lab-to.camcom.it)

### Segreteria organizzativa

**Segreteria organizzativa**  
Sportello Sicurezza Prodotti  
Laboratorio Chimico CCIAA  
tel. 011 6700 254  
[eventi@lab-to.camcom.it](mailto:eventi@lab-to.camcom.it)  
[www.lab-to.camcom.it](http://www.lab-to.camcom.it)