

Con il patrocinio di:



Agenzia di Formazione accreditata dal



**CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**



La progettazione di un menù nella ristorazione collettiva pubblica e privata

I nuovi criteri ambientali minimi e la norma UNI 11584:2021

Obiettivi e destinatari

La Camera di commercio di Torino, in collaborazione con il proprio Laboratorio Chimico, propone un seminario dedicato alla progettazione dei menù destinati alla ristorazione collettiva, pubblica e privata.

Verrà presentata la norma "UNI 11584:2021 Servizi di ristorazione collettiva - Requisiti minimi per la progettazione di menù", una recente norma tecnica, nell'ambito della normativa volontaria, che può essere di supporto agli enti pubblici, aziende e professionisti che devono progettare un menù coniugando gli aspetti di sicurezza alimentare, di rispetto dei fabbisogni nutrizionali in un'ottica di sostenibilità ambientale.

L'evento fa parte del ciclo di incontri informativi organizzati in collaborazione con UNI e dedicati al mondo della normazione tecnica con lo scopo di diffonderne la cultura attraverso una divulgazione mirata ed efficace, in grado di tener conto dei fabbisogni delle imprese per accrescere la propria competitività.

**Mercoledì
20 ottobre 2021 dalle
9.30 alle 12.30**

**Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams**

Programma

- 9.15 Introduzione
Igor Gallo, Camera di commercio di Torino
Elena Mocchio, UNI Ente Italiano di Normazione
- 9.30 La norma UNI 11584:2021 Servizi di ristorazione collettiva - Requisiti minimi per la progettazione di menù
Amina Ciampella, Presidente Commissione Ristorazione Fuori Casa UNI
- 10.00 Menù e ristorazione scolastica
Katia Leggio, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 10.30 Menù e ristorazione ospedaliera
Maria Luisa Amerio, medico specialista in scienza dell'alimentazione
- 11.00 Menù e ristorazione aziendale
Carlo Scarsciotti, Angem
- 11.30 RISTOCLOUD: soluzione digitalizzata per la progettazione dei menu nella ristorazione collettiva
Maurizio Vetrò, Ristocloud Group Srl
- 12.00 Discussione con i partecipanti

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100
labchim@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it

Note organizzative

La partecipazione al webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams è gratuita, previa iscrizione al seguente link:

<http://lab-to.camcom.it/moduli/39/webinar-la-progettazione-di-un-menu-nella-ristoraz/>

Un paio di giorni prima del seminario gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per partecipare all'evento online.

Il seminario è accreditato:

- dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 3 crediti,
- per la categoria dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali (0,375 CFPCFP max - cod sett. SDAF03 / Rif Regolamento CONAF 3/2013)