

Con il Patrocinio di



ANSA

Associazione Nazionale Specialisti in Scienza dell'Alimentazione

SCONTO 300 €
sull'iscrizione singola
al Convegno
entro il
26 Marzo 2010

Convegno in fase di accreditamento **ECM**
per **Medici, Infermieri e Dietisti**

**Migliorare la qualità
e la sicurezza del servizio di**

RISTORAZIONE OSPEDALIERA

**Aspetti gestionali, igienici,
nutrizionali ed economici**

Ben 20 RELATORI in agenda!!

Lucio Lucchin

Azienda Sanitaria di Bolzano

Maria Gabriella Gentile

Ospedale Niguarda Ca' Granda - Milano

Carlo Lesi / Annamaria Barilli / Angela
Bellanova

Azienda U.S.L. di Bologna

Maria Luisa Amerio

Ospedale Cardinal Massaia di Asti

Maria Antonia Fusco

A.O.S. Camillo Forlanini - Roma

Antonio Costa / Carlo Pedrolli

Ospedale S. Chiara - Trento

Samir Sukkar

A.O.U. San Martino di Genova

Andrea Pezzana

Ospedale S. Giovanni Bosco - Torino

Anna Rita Sabbatini

Istituto Europeo di Oncologia - Milano

Saverio Chilesse

Azienda U.L.S.S. n. 4 Alto Vicentino

Angiola Vanzo

Azienda U.L.S.S. n. 6 di Vicenza

Santo Morabito

A.O.R. Papardo - Piemonte Messina

Mariangela Rondanelli

Istituto Santa Margherita di Pavia

Rosalba Mattei

Università di Siena

Giuseppe Zeppa

Università degli Studi di Torino

Maurizio Salamana

Regione Lombardia

Antonio Montanari

SMP - Studio Montanari & Partners

*Il Convegno tratterà, tra gli altri, i seguenti argomenti attraverso
la presentazione delle più importanti best practice nazionali:*

- La valutazione della **qualità del servizio** e la **progettazione del cambiamento**
- Le cause della **malnutrizione ospedaliera** e le soluzioni per la prevenzione
- Screening del **rischio di malnutrizione** e valutazione degli **scarti** quali strumenti per il miglioramento del nutrition care
- **Controllo, sorveglianza nutrizionale** e **indicatori** da predisporre: metodi e strumenti
- La gestione delle **non conformità**
- **Insourcing** e **outsourcing** in ristorazione ospedaliera: punti di forza e di debolezza
- Come redigere il **capitolato d'appalto** del servizio di ristorazione
- I sistemi di **controllo del servizio** gestito in outsourcing
- I sistemi di valutazione della **qualità** percepita dal **paziente**
- L'**igiene** nel servizio di ristorazione ospedaliera: aspetti normativi
- Scelte strategiche nutrizionali nella ristorazione ospedaliera: **il cook and chill**
- Il sistema informatizzato della **prenotazione dei pasti**
- Il **dietetico ospedaliero**: aspetti gestionali e norme
- Il servizio di dietetica e nutrizione clinica nelle **ASP** e nelle **RSA**

Milano, 18 e 19 maggio 2010 - Starhotel Ritz

Si ringrazia:

BURLUDGE

COMPASS
GROUP

ECOLAB

GNODI
SERVICE
per la sanità

s m p
studio montanari & partners
food consultant

**Quote speciali
per iscrizioni multiple!**

Vedi scheda



Istituto Internazionale di Ricerca
Know how to achieve

Servizio Dietetica e Nutrizione Clinica • Econmato/Provveditorato/Servizio Alberghiero
Biologi Nutrizionisti • Medici Dietologi • Dietisti • Medici di Direzione Sanitaria
Infermieri • Servizio Igiene degli Alimenti

Il Convegno si rivolge a:

Per iscriversi: Tel. 02 83847.627 - Fax 02 83847.262 - Email: info@iir-italy.it - Sito: www.iir-italy.it

Chairperson:

Maria Antonia Fusco

Primario Emerito di Dietologia e Nutrizione Clinica

A.O.S. Camillo Forlanini

8.40 Registrazione dei Partecipanti

9.00 Apertura dei lavori a cura del Chairperson

9.15 Le linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione ospedaliera

- Il quadro normativo:
 - disposizioni in materia di sicurezza alimentare
 - disposizioni in materia di sicurezza sul luogo di lavoro
- La qualità del servizio di ristorazione ospedaliera:
 - la Carta del Servizio
 - obiettivi e finalità del Servizio
 - le modalità e gli strumenti operativi
- L'attività di ristorazione: i menù e le diete
 - la giornata alimentare del paziente a dieta libera: "il menu base"
 - la giornata alimentare del paziente pediatrico a vitto comune
 - la giornata alimentare del degente immunodepresso
 - il menu base corretto
 - la giornata alimentare del paziente con specifiche necessità dietetico-nutrizionali: le diete standard e le diete speciali personalizzate
- Valutazione del servizio e progettazione del cambiamento:
 - l'autovalutazione delle necessità
 - criteri per la redazione di un capitolato
- La formazione degli addetti

Maurizio Salamana

Funzionario Direzione Generale Sanità

Regione Lombardia

Laurea in Scienze Biologiche all'università degli studi di Milano (1974) dal 1977, in servizio presso l'assessorato (ora Direzione Generale) Sanità dove si è sempre occupato di sicurezza alimentare. Dal 1997 presso la Direzione Generale Sanità è stata istituita l'Unità Operativa igiene degli alimenti e della Nutrizione che gli è stata affidata e della quale è tuttora responsabile. Gruppo di lavoro che ha partecipato alla predisposizione delle Linee Guida: Osvaldo Basilico (Coordinatore) - Direzione Generale Sanità, Ivan Dragoni, Claudia Balzaretto - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare - Università degli Studi di Milano, ANGEN - Associazione Nazionale delle Aziende di Ristorazione Collettiva, Carla Barzanò - Consulente, Filomena Lopedoto, Maurizio Salamana, Valentina Brunelli, Filippo Castoldi, Chiara Picchetti e Giancarlo Viola - Direzione Generale Sanità, Ermanna Derelli - Azienda Ospedaliera Mellino Mellini Chiari, Annunziata Galliani - Azienda Ospedaliera Ospedale di Circolo di Busto Arsizio, Giuliana Malaguti - Siticibo - Banco Alimentare, Maria Zugnoni - Fondazione IRCCS Policlinico San Matteo Pavia.

9.45 La ristorazione ospedaliera: dagli aspetti alberghieri a quelli terapeutici

- La ristorazione ospedaliera inserita nel contesto alberghiero
- La malnutrizione ospedaliera: definizione e cause
- La ristorazione ospedaliera con finalità terapeutiche/preventive?

Carlo Lesi

Direttore Unità di Dietetica e Nutrizione Clinica

Azienda USL di Bologna

Laureato in Medicina e Chirurgia presso l'Università di Bologna l'8/08/1972 con il massimo dei voti. Ha lavorato come internista presso l'Ospedale Maggiore di Bologna dal 1973 al 1980, poi come gastroenterologo dal 1980 al 1990. Dal 1990 a tutt'oggi dirige l'U.O.C. di Dietologia e Nutrizione Clinica dell'AUSL di Bologna. La UOC si interessa di ristorazione ospedaliera, di malattie metaboliche e di Nutrizione Artificiale sia per via venosa (Nutrizione Parenterale) che per via intestinale (Nutrizione Enterale) in ospedale e al domicilio di pazienti malnutriti che non si alimentano a sufficienza paz. neoplastici, dementi, parkinsoniani, con sclerosi multipla, sclerosi laterale amiotrofica, anoressiche ecc. In questo ambito il suo ruolo è clinico non tecnico. È specializzato in Scienza dell'Alimentazione, Gastroenterologia e in Medicina Interna di cui possiede le relative idoneità a primario.

10.15 Situazione della ristorazione ospedaliera italiana in termini progettuali e organizzativi

- Come si affronta il progetto
- Quali sono i soggetti coinvolti (Enti, gestori, progettisti)
- Chi effettua le scelte progettuali, di realizzazione e di gestione

- Quali figure tecniche sono coinvolte
- Qual è la situazione in Italia rispetto ad altri Paesi

Antonio Montanari

Titolare

SMP - Studio Montanari & Partners S.r.l.

L'arch. Antonio Montanari, laureato in Architettura presso il Politecnico di Milano nel 1967, dal 1968 ad oggi è Amministratore Unico e Direttore Tecnico della società Studio Montanari & Partners S.r.l. che svolge attività di progettazione civile-architettonica e direzione lavori nell'ambito della ristorazione commerciale e collettiva, ospedaliera, scolastica, aziendale, centri cottura. Tiene inoltre seminari, corsi di formazione e docenze universitarie nello specifico ambito. Dal 2006 è professore a contratto presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Bra) dove tiene il corso "Sistemi di Ristorazione" atto a formare figure professionali interdisciplinari, è altresì "Cultore della Materia" presso l'Università degli Studi di Milano - Facoltà di Agraria - laurea di Scienze e Tecnologie Alimentari. Partecipa frequentemente a convegni e redige articoli per riviste specializzate del settore (Ristorando, Ristorazione Collettiva, Pianeta Hotel). Ha inoltre pubblicato il libro "Mangiare Fuori" edito da Edifis S.p.A. 2008, Milano e ha collaborato alla redazione del "Manuale della Ristorazione" edito da Casa Editrice Ambrosiana 2009, Milano. È membro del Foodservice Consultants Society International (F.C.S.I. Italia) e consulente tecnico presso il Tribunale di Milano.

10.45 Coffee Break

11.15 Insourcing e outsourcing in ristorazione ospedaliera: cosa scegliere?

- Dimensione socio-economica del mangiare fuori casa in Italia, Europa e nel mondo
- "Mission" della ristorazione ospedaliera
- Ristorazione Ospedaliera: core business o no per un Ospedale?
- "Il circuito" dell'esternalizzazione
- Punti di forza e di debolezza della esternalizzazione
- Esternalizzare: decisione definitiva o da verificare sistematicamente?
- Ma il problema è proprio esternalizzare o meno?

Carlo Pedrollo

Dirigente Medico Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica

Ospedale S. Chiara - Trento

Il Dr. Carlo Pedrollo, nato a Trento il 08.05.1957, è laureato in Medicina e Chirurgia presso l'Università di Padova e specializzato in Medicina Interna, in Cardiologia e in Scienza dell'Alimentazione. Attualmente lavora come Dirigente Medico presso il Servizio (U.O.S.) di Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Ospedale S. Chiara di Trento dove si occupa di tutte le principali tematiche nutrizionali. È impegnato anche nell'implementazione di sistemi di ristorazione ospedalieri e comunitari, con la supervisione nutrizionale di sistemi di catering che si avvalgono di metodologie all'avanguardia come il cook&chill.

11.45 Come redigere il capitolato d'appalto del servizio di ristorazione ospedaliera

- Le tipologie di gara di appalto nella ristorazione ospedaliera
- Le linee guida per la stesura del capitolato d'appalto
- La valutazione del servizio di ristorazione coerente con i criteri di qualità
- La modalità di aggiudicazione mediante il rapporto qualità/prezzo secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa
- La griglia dei parametri di qualità utilizzati e confronto con le altre Linee Guida regionali

Saverio Chiese

Responsabile Unità Operativa di Nutrizione - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Azienda U.L.SS. n° 4 Alto Vicentino

Laurea in Medicina Veterinaria 1883 Università di Bologna, Diploma di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione 1887 Università di Padova Facoltà di Medicina e Chirurgia, Diploma Master Nutrizione di Popolazione e Sicurezza Alimentare 2008 Università di Padova Facoltà di Medicina e Chirurgia. Responsabile dell'Unità Operativa di Nutrizione del S.I.A.N. (Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione) con attività di responsabilità in ambito di sorveglianza nutrizionale, di educazione alimentare, di controllo della ristorazione collettiva e di consulenza nutrizionale e di igiene degli alimenti come. Svolge inoltre attività di consulenza presso la Regione Veneto come Referente scheda tematica Ristorazione Collettiva all'interno del Piano Triennale Sicurezza Alimentare Regione Veneto.

12.15 I sistemi di controllo del servizio gestito in outsourcing

- La predisposizione dei controlli nella stesura del capitolato
- Audit, verifica e controllo
- L'approccio multi professionale alle verifiche e controlli: le componenti igienistiche, economiche e dietetico-nutrizionali
- Rassegna di protocolli di verifica e controllo
- Conseguenze ed esiti: segnalazione, prescrizione, sanzione

- Individuazione delle esigenze nutrizionali e verifica delle risposte
- Ruolo degli operatori sanitari e dei malati
- Formazione degli operatori coinvolti
- Linee guida ASL Milano

Maria Gabriella Gentile

Direttore S.C. Dietetica e Nutrizione Clinica

Azienda Ospedaliera Ospedale Niguarda Ca' Granda Milano

Laureata in Medicina e Chirurgia. Specialista in Scienza dell'Alimentazione. Specialista in Nefrologia Medica. Direttore del Centro per la Cura dei Disturbi del Comportamento Alimentare. Professore a contratto Scuola Specializzazione Scienza dell'Alimentazione, Università Studi Milano. Autore di più di 250 pubblicazioni e 18 volumi su argomenti attinenti la Nutrizione Clinica. Si occupa di formazione in ambito sanitario, ha diretto e organizzato 30 eventi di rilevanza nazionale.

10.45 Coffee Break

11.00 **Screening del rischio di malnutrizione e valutazione degli scarti: strumenti di miglioramento del nutrition care**

- La valutazione del rischio di malnutrizione
- Gli strumenti validati nel setting ospedaliero
- L'esperienza del Cardinal Massaia di Asti
- Il soddisfacimento dei bisogni nutrizionali quale diritto del paziente ricoverato
- Il nutrition care
- L'importanza della valutazione degli scarti come parametro della qualità della ristorazione e delle ingesta del paziente
- Il monitoraggio degli scarti nell'ambito del progetto 2Q (qualità quotidiana)

Maria Luisa Amerio

Direttore Struttura Complessa di Dietetica e Nutrizione Clinica

Ospedale Cardinal Massaia di Asti

Laurea in Medicina e Chirurgia presso Università degli Studi di Torino. Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione presso Università degli Studi di Pavia. Prof a c. in Dietologia delle collettività presso Corso di laurea Tecnologie Alimentari indirizzo ristorazione Università degli Studi di Torino. Membro del Consiglio Direttivo Nazionale dell'ADI onlus (Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica). Membro della commissione del Ministero della Salute per la ristorazione negli ospedali e nelle strutture residenziali (RSA). Coordinatore del Gruppo di lavoro regionale che ha predisposto "Proposte Operative per la Ristorazione Assistenziale". Componente Comitato Scientifico per il Progetto di un Nuovo Modello di Ristorazione Ospedaliera - ASL AT. Segretario Ordine Medici Asti e Provincia dal 1999 al 2002.

11.45 **Scelte strategiche nutrizionali nella ristorazione ospedaliera: il cook and chill**

Nella relazione in oggetto verranno trattate le problematiche gestionali della ristorazione ospedaliera con particolare riguardo agli aspetti correlati al controllo della malnutrizione ospedaliera e alle metodologie di preparazione e distribuzione dei pasti a partire dal legame caldo fino al legame refrigerato...

Samir Sukkar

Direttore Responsabile U.O.D. Dietetica e Nutrizione Clinica

Azienda Ospedaliera-Universitaria San Martino di Genova

Laurea in Medicina e Chirurgia con specializzazione in Gastroenterologia ed Endoscopia e Scienza dell'Alimentazione a indirizzo Nutrizionistico, il Dottor Sukkar è membro delle seguenti società scientifiche: ESPEN, SINPE, SIED e ricopre il ruolo di Presidente della sezione Ligure della ADI. È autore di numerose pubblicazioni e ha partecipato in qualità di Relatore a numerosi convegni nazionali e internazionali. La principale attività clinica è rivolta alla nutrizione artificiale e alla dietetica di pazienti affetti da patologie oncologiche, gastroenterologiche, neurologiche, otorinolaringoiatriche e chirurgiche che implicano tale tipo di terapia nonché alla diagnostica e terapia del paziente con sindrome metabolica e con Disturbi del Comportamento Alimentare.

12.30 **Il dietetico ospedaliero: aspetti gestionali e norme**

- Disposizioni legislative regionali
- Vitto comune
- Diete speciali
- Diete personalizzate
- Alimentazione del paziente extracomunitario

Anna Rita Sabbatini

Dietista - Dietetica Nutrizione Clinica

Istituto Europeo di Oncologia - IRCCS - Milano

Diplomata in Dietologia e Dietetica Applicata presso l'Università di Medicina e Chirurgia di Pavia (1996). Laureata in Laurea di 1° livello in Dietistica presso l'Università di Medicina e Chirurgia di Pavia (2004). Da gennaio 1999 lavora presso l'Istituto Europeo di Oncologia - Dietetica e Nutrizione Clinica - occupandosi delle

problematiche nutrizionali in corso di terapia oncologica ed in seguito ad interventi di chirurgia maggiore all'apparato digerente. Nel proprio Istituto è Segretario del Comitato Ristorazione Ospedaliera che coordina e supervisiona il Sistema di Ristorazione in IEO. È socia ADI (Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica) dal 1996; dal 1999 al 2002 Componente del Direttivo ADI Regione Lombardia; dal 2002 Componente del Direttivo Nazionale ADI, dal 2007 Vice-Segretario Nazionale ADI. Relatrice in più di 60 congressi nazionali su tematiche nutrizionali.

13.15 Colazione di lavoro

14.15 **Il servizio di dietetica e nutrizione clinica nella gestione della ristorazione nelle Aziende di Servizi alla Persona e nelle Residenze sanitarie assistenziali**

- Menù adeguato alle esigenze dei pazienti geriatrici
- Modalità operative e gestione igienico-sanitaria di preparazione dei pasti per soggetti edentuli e disfagici
- Ricettario e grammature specifiche per l'età geriatrica
- I punti critici nella gestione igienico-sanitaria dei prodotti per nutrizione artificiale

Mariangela Rondanelli

Responsabile Servizio Nutrizione

Istituto Santa Margherita di Pavia

Laureata in Medicina e Chirurgia, consegue specializzazioni in Endocrinologia e Malattie del Ricambio, Scienze dell'Alimentazione e Igiene e Medicina Preventiva. Dal 1 Aprile 2001 al 1 Giugno 2007 è stata Dirigente Medico responsabile del Servizio Endocrino-Nutrizionale presso l'Azienda di Servizi alla Persona (ASP), Istituzioni Assistenziali Riunite di Pavia. Dal 1 Giugno 2007 è Professore Associato in "Scienze e Tecniche Dietetiche Applicate" presso il Dipartimento di Scienze Sanitarie Applicate e Psicocomportamentali della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Pavia, convenzionato presso l'Azienda di Servizi alla Persona (ASP), Istituzioni Assistenziali Riunite di Pavia con la qualifica di responsabile del servizio endocrino-nutrizionale e dell'ambulatorio di Endocrinologia convenzionato con il SSN. Autore di numerose pubblicazioni e Relatore a numerosi convegni nazionali e internazionali.

15.00 **Stagionalità, territorio e tradizioni gastronomiche nella ristorazione ospedaliera**

- Caratteristiche nutrizionali degli alimenti e stagionalità:
 - gli alimenti di prima gamma
 - gli alimenti di terza gamma
- Le risorse alimentari e il territorio:
 - significato economico
 - aspetti nutrizionali
- La cultura gastronomica del territorio
- La terapia dietetica e il confort alberghiero
- I piatti della tradizione nella linea produttiva della ristorazione ospedaliera

Santo Morabito

Responsabile U.O.D. Servizio Dietetico

A.O.R. Papardo - Piemonte Messina

Laurea in Medicina e Chirurgia, Specializzazione in Endocrinologia e in Scienza dell'Alimentazione (indirizzo Dietetico), Perfezionato in Disturbi della Condotta Alimentare. Professore a contratto Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università di Messina, Corso di Laurea specialistica in Scienze Motorie. Membro di società scientifiche di settore: ADI, di cui ha ricoperto la carica di Presidente Regionale, e SINU. Autore di numerose pubblicazioni, è stato relatore a convegni nazionali ed internazionali e responsabile di corsi di formazione sanitaria del CEFPAS (Agenzia di formazione per il personale sanitario della Regione Sicilia). La principale attività clinica è rivolta alle malattie metaboliche, ai disturbi del comportamento alimentare e alla malnutrizione ospedaliera.

15.45 **Sistema informatizzato della prenotazione pasti e aggiornamento continuo degli operatori su programmi e procedure**

- Sviluppo della rete dei rapporti e delle relazioni per il corretto collegamento tra luogo di produzione e quello del consumo
- Gruppo di lavoro HACCP per il controllo aziendale e l'applicazione del capitolato
- Gestione e procedure delle non conformità

Angela Bellanova

Assistente Tecnico, Coordinatrice prenotazione pasti e addetti al controllo sulla ristorazione

Azienda USL Bologna

Esperta nella cura e gestione dei sistemi e delle procedure informatiche per la prenotazione dei pasti dei presidi ospedalieri dell'Ausl di Bologna, dell'Istituto Ortopedico Rizzoli e dei servizi territoriali afferenti all'Ausl bolognese. Collabora all'elaborazione e all'applicazione dei menù e del dietetico aziendale con l'U.O. di Nutrizione Clinica Ausl, delle procedure per il controllo sugli alimenti e al controllo qualitativo della gestione del servizio di ristorazione. Annuovera varie docenze a corsi di formazione per operatori sanitari e relazioni a seminari.

16.30 **Questionario di verifica finalizzato all'ottenimento dei crediti ECM e chiusura dei lavori**

Gentile Dottoressa / Egregio Dottore,

in Italia non esiste una legge che preveda l'istituzione dei servizi di nutrizione clinica nelle strutture di ricovero. Così la loro diffusione è a macchia di leopardo: l'Adi (Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica), ne ha censiti 71, quasi tutti nel nord Italia. In tal senso non esiste neanche una mappa del tipo di ristorazione (interna o esterna) prevalente nelle diverse realtà. Soltanto la Regione Piemonte ne ha una, da cui risulta che il 60% delle strutture piemontesi appalta all'esterno la gestione del servizio di ristorazione, mentre il 40% lo gestisce direttamente.

Non esistono altresì indagini a livello nazionale per capire davvero come si mangia negli ospedali italiani. Nelle strutture ospedaliere italiane vengono distribuiti 240 milioni di pasti in un anno, si butta fino al 50% del cibo preparato e, cosa ancor più preoccupante, 6 pazienti su 10 vengono dimessi dall'ospedale malnutriti secondo quanto ha denunciato l'Andid, l'Associazione che riunisce i Dietisti Italiani. Il problema della malnutrizione è sicuramente di elevato impatto sul sistema-sanità Italia!

Da questo sintetico quadro emerge l'importanza dell'organizzazione del servizio di ristorazione, dall'attenzione ai **luoghi** e ai **tempi** di somministrazione, alla lotta allo **spreco** e alla **malnutrizione**. E' ormai assodato che una persona ricoverata in ospedale in deteriorato stato di nutrizione necessita di un aumento dei tempi di degenza e di riabilitazione. Si rende necessario pensare all'**alimentazione come parte integrante della terapia**, alimentazione che deve essere considerata in termini di costo, ma anche come uno strumento in grado di ottimizzare l'efficacia delle terapie e il benessere dei pazienti.

Istituto Internazionale di Ricerca organizza un convegno in grado di approfondire le tematiche legate al miglioramento dell'**Organizzazione**, della **Qualità** e della **Sicurezza** del servizio di **Ristorazione Ospedaliera** (Milano, 18 e 19 maggio 2010). Durante le due giornate di convegno interverranno Medici, Infermieri e Dietisti delle più autorevoli Aziende Ospedaliere Italiane per fare il punto della situazione e per presentare le best practice sugli aspetti gestionali, igienici, nutrizionali ed economici della ristorazione sanitaria.

Il Convegno è in fase di accreditamento **ECM** per **Medici, Infermieri e Dietisti**.

Non mi resta che invitarLa a leggere con attenzione il programma dell'evento e a contattarmi qualora necessitasse di maggiori informazioni.

In attesa di poterLa conoscere personalmente in convegno, La saluto cordialmente.



Simone Ceretti
Senior Conference Manager

L'evento è un'occasione unica e fondamentale per i maggiori operatori del settore a livello italiano e internazionale. Il convegno è infatti un'importante vetrina e offre un'ampia visibilità! La manifestazione non è una fiera bensì un punto di incontro raccolto ed esclusivo dove incontrare, conoscere ed entrare in contatto con clienti ad alto potenziale e decision maker. Il connubio perfetto tra la visibilità di una fiera e la professionalità di una conferenza riservata agli addetti ai lavori. Richiedete i dettagli per organizzare insieme:

- un **intervento** nell'agenda della conferenza
- uno **spazio espositivo** in un'area di massimo passaggio
- la distribuzione di **materiale pubblicitario** durante il convegno
- la sponsorizzazione di **coffee break** e **colazioni di lavoro**

Volete conoscere meglio le speciali opportunità di marketing?

Lorenzo Sommacampagna
E-mail: lorenzo.sommacampagna@iir-italy.it
Tel. 02 83847.247

Non puoi partecipare al Convegno?

Arricchisci comunque le tue conoscenze acquistando gli Atti dell'evento, una esaustiva raccolta degli interventi dei nostri relatori. Contatta il nostro Customer Service al numero 02 83847.627 - Fax 02 83847.262 - email: info@iir-italy.it. Inoltre visitando il nostro sito www.iir-italy.it troverai l'elenco degli Atti delle Conferenze già disponibili per l'acquisto. Potrai utilizzare questa preziosa documentazione come materiale formativo e come opportunità di aggiornamento per te e per i tuoi colleghi!



FORMAZIONE PERSONALIZZATA

In Company Training Solutions è la divisione di IIR specializzata nell'erogare gli **interventi formativi** presso le aziende clienti. Il nostro costante impegno è quello di identificare le soluzioni più appropriate per le diverse funzioni, allineandole alle peculiarità dei diversi mercati di riferimento. Alcuni tra i numerosi vantaggi:

1. fruire di percorsi mirati alle specifiche esigenze professionali
2. creare un momento di coesione e di confronto interno
3. ridurre l'investimento in formazione fino al 40%

Per approfondimenti o per valutare insieme le necessità formative: Andrea Arena/Daniele Federicis
Tel. 02.83.847.282/281 Cell. 348.00.273.57 - Trainingsolutions@iir-italy.it



Andrea Pezzana

Direttore della Struttura Dipartimentale di Dietetica e Nutrizione Clinica

Ospedale San Giovanni Bosco, ASL TO 2 - Torino

Laurea in Medicina e Chirurgia con abilitazione professionale nel 1988, Specialità in Scienza dell'Alimentazione nel 1992, Laurea magistrale in Psicologia clinica e di comunità nel 2006. Medico ospedaliero in Dietetica e Nutrizione Clinica dal 1990, inizialmente presso l'ospedale Molinette di Torino (diretto dal prof. Balzola), dal 1993 responsabile dell'Unità Operativa Autonoma di Dietetica dell'Ospedale San Giovanni Antica Sede di Torino, Dipartimento Oncologico, dal 2009 Direttore della Struttura di Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Ospedale Torino Nord Emergenza San Giovanni Bosco, ASL TO 2 di Torino.

12.45 Colazione di lavoro

14.00 La valutazione della qualità percepita dal paziente nella ristorazione ospedaliera: aspetti teorici e pratici

- La valutazione delle preferenze
- La struttura delle schede di rilievo
- Tecniche alternative alla schede di rilievo

Giuseppe Zeppa

Ricercatore presso il Dipartimento di Valorizzazione e protezione delle Risorse agroforestali - Settore di Microbiologia agraria e Tecnologie alimentari

Università degli Studi di Torino

Il dottor Giuseppe Zeppa si è laureato in Scienze agrarie presso l'Università di Torino nel 1984. Dal 1997 è ricercatore del raggruppamento AGR15 (Scienze e Tecnologie alimentari) presso il Settore di Microbiologia agraria e Tecnologie alimentari del Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse agroforestali dell'Università di Torino dove si occupa dell'analisi chimica e sensoriale degli alimenti e dello studio relazioni fra la tecnologia di produzione e le caratteristiche compositive e sensoriali dei prodotti alimentari. E' titolare dei corsi di 'Analisi sensoriali dei prodotti alimentari' e 'Tecnologie dei prodotti alimentari' nell'ambito dei corsi di laurea triennali e specialistici in Tecnologie alimentari e Viticoltura ed enologia. È autore o co-autore di circa 220 pubblicazioni di tipo scientifico e divulgativo e di un brevetto internazionale.

14.30 Sorveglianza nutrizionale e igienico qualitativa nel servizio di ristorazione: metodi e strumenti

- Definizione del Dietetico Ospedaliero con le indicazioni dieto-terapeutiche di ogni dieta a disposizione degli utenti ricoverati
- Definizione del ricettario e delle grammature in base al dietetico
- Elaborazione del menù con la scelta degli alimenti idonei sia dal punto di vista nutrizionale che igienico
- Controllo della qualità del prodotto finale nei reparti di degenza attraverso strumenti che consentano l'individuazione dei vari fattori qualitativi tra cui:
 - caratteristiche organolettiche
 - grammature
 - temperatura
 - eventuali evidenze di non conformità

Anna Maria Barilli

Dietista Coordinatrice - Unità Operativa di Dietologia e Nutrizione Clinica

Azienda USL di Bologna

Consegue il diploma Universitario in Economia e Merceologia degli Alimenti presso l'Università degli Studi di Bologna. Lavora dal 1972 come dietista nelle strutture Ospedaliere: Ospedale di Busto Arsizio (Va)-Ospedale di Porretta Terme (Bo), e dal 1975 presso gli Ospedali di Bologna attualmente confluiti nell'Azienda Ospedaliera di Bologna. Dal 1996 coordina il gruppo dietiste dell'U.O. di Dietologia e Nutrizione Clinica. Ha partecipato alla stesura del "Dietetico Ospedaliero di presidio e aziendale" e alla sua applicazione per l'apertura del nuovo centro di ristorazione dell'Ospedale Maggiore di Bologna e all'individuazione delle necessità nutrizionali degli utenti ricoverati nei vari stabilimenti dell'Azienda USL nell'ambito della stesura del capitolato per la produzione dei pasti.

15.00 Tea Break

15.30 Il Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione nella gestione delle dimissioni protette ospedaliere: nodo di raccordo tra ristorazione ospedaliera e servizio di pasti a domicilio

- La continuità assistenziale tra ospedale e territorio
- Il modello veneto di integrazione plurispecialistica e intersettoriale tra componenti ospedaliere e territoriali che si occupano di alimentazione e nutrizione
- Le dimissioni protette
- Analisi del servizio di preparazione e consegna pasti a domicilio
- Rilevazioni di qualità e gradimento
- Formazione del personale

Angiola Vanzo

Direttore della U.O.C. Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione e del Servizio Aziendale di Dietetica e Nutrizione Clinica

Azienda U.L.S.S. n° 6 "Vicenza"

Laureata in Medicina e Chirurgia nel luglio 1979 (UN. di Padova), specializzata in Igiene e Medicina Preventiva (UN. di Padova) e in Scienza dell'Alimentazione (UN. di Padova), è professore a contratto presso la Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione della Facoltà di Medicina dell'Università di Padova. Direttore del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione e del Servizio Aziendale di Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Azienda U.L.S.S. n° 6 "Vicenza". Svolge inoltre attività di consulenza presso la Regione Veneto come Referente dell'Area Tematica Nutrizione all'interno del Piano Triennale Sicurezza Alimentare della Regione Veneto. Ha contribuito alla stesura delle linee guida regionali sulla ristorazione collettiva scolastica e residenziale extraospedaliera. È interessata all'approccio olistico alla salute della comunità e al counseling motivazionale.

16.00 L'igiene nel servizio di ristorazione ospedaliera e la formazione del personale impiegato in cucina: aspetti normativi

- Normativa di riferimento
- Regolamento CE/78/02: esame degli articoli più significativi (Definizione di alimento, Tracciabilità, ecc.)
- Regolamento CE 852/04: requisiti generali e specifici in materia di igiene
- Manuali di corretta prassi igienica
- Obbligo della formazione degli operatori del settore

Rosalba Mattei

Professore di Nutrizione Clinica

Università di Siena

Laureata in Scienze biologiche nel 1971 e in Medicina e Chirurgia nel 1993, ha acquisito il titolo di Dietologo nel 1998. Dal settembre 1973 a oggi ha prestato servizio presso l'Università di Siena. Dal 1985 Professore Associato di Alimentazione e Nutrizione Umana e dal 2004 di Scienze Tecniche Dietetiche Applicate. Dal 1998 all'ottobre 2009 Direttore della U.O.C. Dietetica Medica. Dal 1998 fa parte del gruppo del lavoro Management Team per l'igiene dei prodotti alimentari; del team nutrizionale dell'A.O.U.S. Le Scotte, del CIGO (Centro Interdipartimentale di Ricerca per il Trattamento della Grande Obesità), del CRIRM (Centro di Ricerca Interdipartimentale per la Riabilitazione della mastectomizzata) e del CRITALD (Centro Interdipartimentale di Ricerca per il Trattamento delle Adiposità Localizzate e Diffuse). Oltre 300 pubblicazioni. Ha curato la pubblicazione di Volumi inerenti la nutrizione clinica. Presso l'Università degli Studi di Siena è titolare di insegnamenti nel CdL in Medicina e Chirurgia, Dietistica, Infermeristica, Igiene Dentale, Ostetricia e Assistenti Sanitari, e nelle Scuole di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Endocrinologia e Malattie del Ricambio, Gastroenterologia, Nefrologia, Medicina del Lavoro e Chirurgia Generale II indirizzo Chirurgia d'Urgenza.

16.30 Chiusura dei lavori della prima giornata

MERCOLEDÌ 19 MAGGIO 2010

Chairperson:

Antonio Costa

Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica

Ospedale Santa Chiara - Trento

9.00 Apertura dei lavori della seconda giornata

9.15 Criticità nutrizionali della ristorazione ospedaliera

- Perché la valenza nutrizionale della ristorazione ospedaliera è poco percepita?
- Il possesso dei requisiti igienistici è sinonimo di qualità?
- Quale il livello del controllo nutrizionale da effettuare?
- Quali indicatori predisporre?
- Come si può implementare una strategia che migliori la sensibilità di operatori sanitari e degenti?

Lucio Lucchin

Direttore Medico Servizio Dietetica e Nutrizione Clinica

Azienda Sanitaria di Bolzano

Laureato in Medicina e Chirurgia nel luglio 1979 (UN. di Padova), specializzato in Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva (UN. di Verona) e in Scienza dell'Alimentazione (UN. di Padova), è professore a contratto presso la Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione all'Università di Padova. Direttore del Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Azienda Sanitaria di Bolzano, certificato Vision 2000 dal Lloyd's Register di Londra, per 12 anni è stato direttore del corso parauniversitario per tecnici dietisti ed attualmente è supervisore tecnico del Diploma Universitario in Dietistica in Provincia di Bolzano. Consulente tecnico del Comune e della Provincia Autonoma di Bolzano, vice segretario generale dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione clinica (ADI) dal 1992 al 2002. Dal 2002 al giugno 2006 è stato segretario generale della Federazione delle Società Italiane di Nutrizione (FeSIN). È stato membro della Task-force obesità Italia e della Commissione del Ministero della Sanità per la pianificazione ed il Coordinamento degli Interventi in Ambito Nutrizionale.

10.00 Valenza terapeutica dell'intervento nutrizionale in ambito ospedaliero

- Responsabilità e competenze nella programmazione degli interventi nutrizionali

Step 1 Sì, desidero partecipare a:

☒	Titolo	Data	Codice
☐	CONVEGNO:	18-19 maggio 2010	D 4432

Step 2 Iscrizione

ENTRO il 26/03/10	PREZZO
☐ CONVEGNO:	€ 1.190

SAVE 300 €!!

ENTRO il 24/04/10	PREZZO
☐ CONVEGNO:	€ 1.390

SAVE 100 €!!

DOPO il 24/04/10	PREZZO
☐ CONVEGNO:	€ 1.490

+ 20% IVA per partecipante

Le offerte sono valide
esclusivamente per
i pagamenti pervenuti
entro la data
di scadenza
della promozione

SPECIALE ISCRIZIONI MULTIPLE al Convegno

- ☐ 2 persone € 2.280 + 20% IVA **SCONTO € 700**
☐ 3 persone € 3.270 + 20% IVA **SCONTO € 1.200**

È necessario l'invio di una scheda per ciascun partecipante.
Offerta non cumulabile con altre promozioni in corso.

RISTORAZIONE OSPEDALIERA

La quota di iscrizione comprende la documentazione, la colazione e i coffee break.
Per circostanze imprevedibili, IIR si riserva il diritto di modificare senza preavviso
il programma e le modalità didattiche, e/o cambiare i relatori e i docenti

IIR si riserva la facoltà di operare eventuali cambiamenti di sede dell'evento

Fax:

02.83.847.262

E-mail:

iscrizioni@iir-italy.it

Web:

www.iir-italy.it

Posta:

Via Forcella, 3 - 20144 Milano

Telefono:

02.83.847.627

Step 3 Dati del Partecipante (è necessario l'invio di una scheda per ogni partecipante)

NOME:	COGNOME:
FUNZIONE:	TEL.:
Sì, DESIDERO ESSERE AGGIORNATO SU FUTURE INIZIATIVE VIA (segnalare eventuale preferenza):	
☐ FAX:	☐ E-MAIL:

Step 4 Dati dell'Azienda

RAZIONE SOCIALE:	SETTORE MERCEOLOGICO:
INDIRIZZO:	
CITTÀ:	CAP:
CONSENSO ALLA PARTECIPAZIONE DATO DA:	FUNZIONE:
PARTITA IVA:	TEL.:
INDIRIZZO DI FATTURAZIONE (SE DIVERSO):	FAX:
CITTÀ:	CAP:
FATTURATO IN EURO: 6 ☐ 0-10 Mil 5 ☐ 11-25 Mil 4 ☐ 26-50 Mil 3 ☐ 51-250 Mil 2 ☐ 251-500 Mil 1 ☐ + 501 Mil	N° DIPENDENTI: G ☐ 1-10 F ☐ 11-50 E ☐ 51-100 D ☐ 101-200 C ☐ 201-500 B ☐ 501-1.000 A ☐ + 1.000

MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento è richiesto a ricevimento fattura e in ogni caso prima della data di inizio dell'evento.

Copia della fattura/contratto di adesione verrà spedita a stretto giro di posta.

- ☐ versamento sul ns. c/c postale n° 16834202
☐ assegno bancario - assegno circolare
☐ bonifico bancario (Banca Popolare di Sondrio Ag. 10 Milano)
c/c 000002805x07 ABI 05696 - CAB 01609 - CIN Z
intestato a Istituto Internazionale di Ricerca;
IBAN: IT29 2056 9601 6090 0000 2805 X07;
Swift POSOIT22 indicando il codice prescelto

• carta di credito:

- ☐ Diners Club ☐ EuroCard/MasterCard
☐ CartaSi ☐ Visa

N°

Codice di sicurezza CVV* Scadenza

Titolare:

Firma del Titolare:

* Per la maggior parte delle carte di credito, il codice CVV è costituito dagli ultimi tre numeri riportati sul retro della carta sopra la striscia della firma

DOVE**STARHOTEL RITZ**

Via Spallanzani, 40 - (MM1-Lima o P.ta Venezia) - MILANO - Tel. 02.2055

Ai partecipanti saranno riservate particolari tariffe per il pernottamento

TUTELA DATI PERSONALI - INFORMATIVA

Si informa il Partecipante ai sensi del D. Lgs. 196/03: (1) che i propri dati personali riportati sulla scheda di iscrizione ("Dati") saranno trattati in forma automatizzata dall'Istituto Internazionale di Ricerca (I.I.R.) per l'adempimento di ogni onere relativo alla Sua partecipazione alla conferenza, per finalità statistiche e per l'invio di materiale promozionale di I.I.R. I dati raccolti potranno essere comunicati ai partner di I.I.R. e a società del medesimo Gruppo, nell'ambito delle loro attività di comunicazione promozionale; (2) il conferimento dei Dati è facoltativo: in mancanza, tuttavia, non sarà possibile dar corso al servizio. In relazione ai Dati, il Partecipante ha diritto di opporsi al trattamento sopra previsto. Titolare e Responsabile del Trattamento è l'Istituto Internazionale di Ricerca, via Forcella 3, Milano nei cui confronti il Partecipante potrà esercitare i diritti di cui al D. Lgs. 196/03 (accesso, correzione, cancellazione, opposizione al trattamento, indicazione delle finalità del trattamento). Potrà trovare ulteriori informazioni su modalità e finalità del trattamento sul sito: www.iir-italy.it

La comunicazione potrà pervenire via: e-mail: variazioni@iir-italy.it - fax: 02.8395118 - telefono: 02.83847634

MODALITA' DI DISDETTA

L'eventuale disdetta di partecipazione (o richiesta di trasferimento) al convegno dovrà essere comunicata in forma scritta all'Istituto Internazionale di Ricerca entro e non oltre il 6° giorno lavorativo (compreso il sabato) precedente la data d'inizio dell'evento. Trascorso tale termine, sarà inevitabile l'addebito dell'intera quota d'iscrizione. Saremo comunque lieti di accettare un Suo collega in sostituzione purché il nominativo venga comunicato via fax almeno un giorno prima della data dell'evento.

TIMBRO E FIRMA