

**"Progetto monitorato dal Comitato Tecnico e Scientifico SCUOLA E CIBO del Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca"**

CONVEGNO

“Sicurezza alimentare e qualità nelle mense scolastiche”

20 Marzo 2010

ORE 9,00

presso Centro Congressi Via Toscana 5/a

PROGRAMMA:

9,00 Registrazione dei partecipanti

9,15 Fiorenza Ciarelli: “La qualità nella ristorazione scolastica: dalla stesura del capitolato ai Controlli”

9,35 Claudio Leporati: “ Controllo e rintracciabilità della filiera produttiva del Prosciutto di Parma”

9,55 Michele Berini: “La sicurezza igienico- sanitaria nella produzione del Parmigiano-Reggiano”

10,15 Leone Arsenio: “ L’esperienza dell’Obesity Week”

10,35 Coffee Break

11,00 Luigi Pelagatti: “Controlli ufficiali e sicurezza alimentare”

11.20 Sandra Vattini: “ L’attività di controllo ufficiale del SIAN in ristorazione scolastica: l’obiettivo del pasto in qualità totale”.

11,50 Mauro Amadei : “Monitoraggio, controllo e valutazione del servizio di ristorazione scolastica”

12,30 Dibattito

13,00 Chiusura dei lavori

Relatori:

Fiorenza Ciarelli

*Responsabile S.O. Ristorazione ed Educazione Alimentare del
Comune di Parma*

Claudio Leporati

*Responsabile Marketing Italia Consorzio Prosciutto Crudo di
Parma*

Michele Berini

*Segretario della Sezione di Parma del Consorzio del Formaggio
Parmigiano-Reggiano*

Leone Arsenio

*Nutrizionista Responsabile Malattie del Ricambio e Diabetologia-
Azienda Ospedaliera di Parma – Docente Scuola di Specializza-
zione di Endocrinologia - Università degli Studi di Parma*

Luigi Pelagatti

*Dirigente Veterinario Responsabile Unità Operativa Disciplinare
Igiene Alimenti - Area Dipartimentale Sanità Pubblica Veterina-
ria - A.U.S.L. Parma*

Sandra Vattini

Dirigente Medico Igiene degli Alimenti - SIAN - AUSL Parma

Mauro Amadei

Amministratore Unico Studio Amadei - Multiline S.R.L.