

CORSO WEBINAR F6147

I profondi cambiamenti dello stile di vita della popolazione hanno determinato, per un numero sempre crescente di individui, la necessità di consumare almeno un pasto fuori casa, utilizzando i servizi della ristorazione collettiva e commerciale. Come è noto, l'obiettivo di favorire nella popolazione corretti stili di vita è prioritario a livello internazionale.

L'accesso e la pratica di una sana e corretta alimentazione è uno dei diritti fondamentali per il raggiungimento del migliore stato di salute ottenibile, durante tutto il ciclo di vita (life course).

La ristorazione collettiva, nell'attuale organizzazione della società italiana, occupa un ruolo di rilievo rappresentando circa il 50% dell'intero comparto alimentare.

Il ruolo sanitario della ristorazione collettiva ha lo scopo primario di migliorare lo stato di salute della popolazione soprattutto in considerazione di peculiari criticità conseguenti all'elevata prevalenza di malnutrizione per eccesso e/o per difetto riscontrate nella popolazione scolastica, nei soggetti ospedalizzati o istituzionalizzati.

In considerazione di quanto detto le dinamiche che caratterizzano i servizi di ristorazione collettiva, rappresentano una sfida ed un'opportunità per la messa in atto di pratiche ispirate non solo alla tutela della salute della popolazione, ma anche alla sostenibilità ed equità, in un'ottica di miglioramento continuo della qualità del servizio offerto.

L'evento "LA RISTORAZIONE COLLETTIVA TRA PREVENZIONE, INNOVAZIONE E SICUREZZA" si propone:

- di fornire utili informazioni in ambito della sicurezza alimentare e nutrizionale in ossequio alle norme vigenti ed in conformità alle indicazioni contenute nelle linee di indirizzo della ristorazione collettiva.

- di fornire strumenti innovativi, utili per le verifiche ed i controlli della gestione del rischio nutrizionale da parte degli enti gestori del servizio di ristorazione collettiva.

Si propone, altresì, di fornire conoscenze utili per la valutazione dello stato di nutrizione del singolo e il rischio di malnutrizione.

Il corso si svolgerà in modalità Webinar secondo il programma di seguito riportato, ed è organizzato dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ASL di Lecce in collaborazione con l'ordine dei Medici di Lecce e l'ordine dei TSRM PSTRP di Lecce.

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA TRA PREVENZIONE, INNOVAZIONE E SICUREZZA.

Giorno	Moderatore	Titolo	Docente	dalle ore alle ore
I giorno 05.11.2020	R.LICCI	Saluti Direttore Generale e/o Direttore Sanitario ASL Lecce		
		La ristorazione collettiva: un percorso di qualità globale per promuovere salute	P. PASQUALE	15:00 – 16:00
		Ruolo e competenze del dietista e nuovi scenari per la professione.	M.TONELLI	16:00 – 17:00

**ASL Lecce**

PugliaSalute

Direzione Sanitaria**Ufficio Formazione****Dirigente: Dott. Paolo Moscara**

tel. 0832-215737 fax 0832-215125

e-mail:formazione1@ausl.le.it

PEC: formazione.asl.lecce@pec.rupar.puglia.it

II giorno 12.11.2020	P.PACELLA	Saluti Dott. ONOFRIO MONGELLI -Regione Puglia		
		Linee di indirizzo nazionali e regionali della ristorazione collettiva – competenze, ruoli e responsabilità	P. FINA	15:00 – 16:00
		Requisiti di sicurezza: igienico-sanitari, strutturali e organizzativi	S. APOLLONIO	16:00 – 17:00
III giorno 19.11.2020	F.MAZZEO	Saluti Direttore F.F. SIAN Lecce A. N. Dott. Biagio GALANTE		
		Ristorazione ospedaliera- Valutazione dello stato nutrizionale e rischio di malnutrizione durante il ricovero	S. TORSOLI	15:00 – 15:40
		Misure di sicurezza nella ristorazione collettiva al tempo del COVID 19	M.C. BUCCINOTTI	15:40 – 16:20
		Lotta allo spreco nella ristorazione collettiva scolastica	A. STURDÀ	16:20 – 17:00
IV giorno 26.11.2020	M.COLUCCIA	Saluti Presidente TSRM Lecce Dott. Piero Giorgio Pedè		
		Qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica	P. PACELLA	15:00 – 16:00
		Le diete speciali nella ristorazione collettiva: difficoltà di applicazione	G. MANGANO	16:00 – 17:00
V giorno 03.12.2020	S. FUSCO			
		La ristorazione di qualità nelle strutture socio-assistenziali: prevenzione della malnutrizione - dalla teoria alla pratica	K. NOVELLI	15:00 – 16:00
		Controlli nutrizionali nella ristorazione scolastica ed assistenziale	D. LEZZI	16:00 – 17:00

Programma del Corso ECM: F6147.1

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA TRA PREVENZIONE, INNOVAZIONE E SICUREZZA

Corso in videoconferenza - webinar

			Ore Corso (ai fini ECM)	10	Cred. ECM	15
Giorno	da ore	a ore	Destinatari n. 200			
1	05/11/2020	15	17	Dietista; Medici - Area Interdisciplinare		
2	12/11/2020	15	17			
3	19/11/2020	15	17			
4	26/11/2020	15	17			
5	03/12/2020	15	17			

Obiettivi formativi ECM e acquisizioni di competenze

10- (a) Epidemiologia - prevenzione e promozione della salute – diagnostica – tossicologia con acquisizione di nozioni tecnico-professionali

Obiett Specifici

A) tecnico-prof.

Acquisire competenze in materia di sicurezza e conformità alle norme nella ristorazione collettiva, scolastica e ospedaliera/assistenziale;

B) di processo

C) di sistema

UU.OO. che organizzano

Sponsor o Promotori

Responsabili Scientifici

1 Dott. LICCI ROBERTO;

Referente Uff. Formazione per questo Corso: Inferm. MELE ANGELA

0832215684

Curricula Docenti interni del corso ECM :F6147.1

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA TRA PREVENZIONE, INNOVAZIONE E SICUREZZA

Dott. LICCI ROBERTO

Medici - Igiene degli alimenti e della nutrizione;

N.Curr
822

Dott. Roberto Licci - '84 Laurea in Medicina e Chirurgia -'88 Specializzazione in Pneumologia. 86/87 Medico-legale Sanità Militare. Dal'91 Assistente Medico Servizio Igiene e Sanità Pubblica U.S.L. Martano;Referente U.O. Martano lug-nov.'97.Attualmente presso Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.Referente 2002 U.O. Igiene edilizia Imprese Alimentari. Componente Gruppo Lavoro Interdisciplinare verifica Strutture riabilitative e psichiatriche.Componente Gruppo Lavoro Dipartimentale PAL ASL Lecce.Componente 2008-2011 Gruppo Lavoro Dipartimentale "N.I.P e DIA Alimentari". Componente Gruppo Lavoro Regione Puglia Legge per abolizione libretto idoneità sanitaria. Co-redattore guida Regione Puglia Corso di formazione per la Sicurezza alimentare. Attualmente incarico Direttore Struttura Semplice Malattie a Trasmissione Alimentare e Sistema di Allerta SIAN Area Nord. Autorità Competente Reg. CE 852/04 e 882/04 e D. Lgs. 193/07. Referente formazione ECM per SIAN Area Nord da 2008 ad oggi. Coordinatore Gruppo lavoro Sistema di Allerta presso Regione Puglia. Attività di docenza: Progetto S.O.S. per la vita; corso formazione Bioagricoltura. Corso formazione Igiene e sicurezza attività produttive. Corso ECM ASL Lecce Sicurezza Alimentare. Corsi di Formazione per personale alimentarista L.R. n. 22/07; Corsi per il rilascio patentino prodotti fitosanitari. Corso ECM Ordine Nazionale Biologi Igiene e Sicurezza prodotti alimentari. Trainer on the job PASS Migranti ASL Lecce; corso ECM ASL Lecce Malattie trasmesse da alimenti; corso ECM Regione Puglia Il Sistema di allerta rapido

Dott. APOLLONIO SERGIO MAURIZIO

Veterinario - B) Igiene prod., trasf., commercial.,
conserv. e tras. Alimenti di origine animale e derivati;

N.Curr
1516

Dr. Sergio Maurizio APOLLONIO Laureato Univ. BARI 1986 Medicina Veterinaria Univ. Napoli Univ. Bari 1989 Specialista Ispezione degli Alimenti di Origine Animale 1989 Perfezionamento Sanità Animale Igiene della prod. Comm. Alimenti di O.A. 1991 Sanità Pubb. Vet. e Legis. San. Univ. Lecce 2000 Corso Specializzazione di Management Sanitario 2011 Corso Alta Formazione in Management Sanitario 2011 Mediatore Civile Commerciale D.L.vo 286/07 2010 Auditor UNI EN ISO 9001:2008 2010 Valutatore UNI EN ISO 22000:2005 2010 Valutatore EN ISO 9000:2008 UNI 45000 e UNI EN ISO 9001 LAVORO DIPENDENTE 1987-88 Sottotenente Esercito Italiano 1988 92 Veterinario convenzionato U.S.L. LE6 1993-95 Veterinario Coadiutore U.S.L. LE7 da 1995 Dirigente Veterinario A.U.S.L. LECCE Responsabile U.O. da 1997 sostituto Direttore B e Comp./Coord. G. di L.di Tavoli Tecnici presso Ass. Reg. ASL LAVORO AUTONOMO da 1992 Perito Tribunale Lecce da 1993 Cons. Ordine Veterinari Lecce, Presidente da 1999 2003-12 Consigliere C.C. e Coord. G. di L. FNOVI da 2007 Componente CCEPS Ministero Salute da 2010 Componente G.di L. UNI Milano 2010-12 Membro Comitato Indirizzo Garanzia ACCREDIA da 2010 Componente Nucleo Ispettivo Regione Puglia. 2011-12 C.di A. FNOVI CONSERVIZI Roma per formazione continua degli Operatori di sanità FORMAZIONE IMPARTITA 1998-99 e 2010 Docenze Formazione professionale in Sicurezza Alimentare 1998 -2010 Relatore numerosi convegni su Sicurezza Alimentare, Deontologia, Qualità coestensore Codice Deontologico Veterinari 2006 e 2011 2010-11 Pubblicazioni mensile "30giorni"

Curricula Docenti interni del corso ECM :F6147.1

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA TRA PREVENZIONE, INNOVAZIONE E SICUREZZA

Dott.ssa PACELLA GIUSEPPA

Dietista;

N.Curr
66

Dott.ssa Pacella Pina laureata in Scienza dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana e conseguimento del diploma di laurea in Dietologia e Dietetica applicata presso la facoltà di Medicina e Chirurgia della Università degli Studi di Perugia . - Conseguimento dell’abilitazione, secondo il regolamento e le norme internazionali C.O.I., di Assaggiatore di olio di oliva vergine .

- Conseguimento della qualifica di Auditor interno ISO 9001:2008 e di Auditor interno ISO 22000:2005.- Partecipazione a 126 eventi formativi sui temi della dietetica, dietoterapia e nutrizione umana.- Incarico di collaboratore sanitario-dietista presso il UOC Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione della ASL di Lecce .

In passato ha svolto attività presso:- Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell’Università degli Studi di Perugia, (docenze rivolte agli studenti del Corso di Laurea in “Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari”) .- 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria di Pantalla di Todi (docenze corsi di formazione).- Settore ricerca e sviluppo azienda Colussi, Perugia s.r.l di Petrignano di Assisi.- Programma Europeo Leonardo da Vinci – Spoleto (docente formazione studenti diverse nazionalità).- Altri incarichi in qualità di consulente, supervisore, formatore in seminari, corsi, convegni, ... con Enti Pubblici, Associazioni di Categoria, Società di servizi, Associazioni e Fondazioni onlus, Case Editrici,... sui temi dell’alimentazione, dietetica, dietoterapia e nutrizione umana.- Produzione di n.5 pubblicazioni.

Dott.ssa MAZZEO FERNANDA

Medici - Igiene degli alimenti e della nutrizione;

N.Curr
179

Dott.ssa Fernanda Mazzeo - Laurea in Medicina e Chirurgia in data 01.04.1982, con voto 110/110; abilitazione nel maggio 1982, Specializzazione in Igiene e Medicina Preventiva, in data 14.07.1986; Specializzazione in Pediatria in data 29.05.1992. Dirigente Medico presso il S.I.A.N. di Lecce, a partire dal 2006 ha svolto attività di docente nei Moduli Formativi, istituiti dalla Regione Puglia, “Celiachia: l’informazione supera le barriere alimentari”, ed ha collaborato all’elaborazione di un opuscolo informativo. Ha partecipato all’attuazione di vari Progetti (Okkio Alla Salute, Linee Operative per la Prevenzione dell’obesità, ecc.); nel triennio 2009-2012 ha svolto attività di tutor nei confronti di n. 6 tirocinanti e di correlatore su due tesi di Laurea, ha partecipato a numerosi Convegni e Seminari, acquisendo i crediti formativi richiesti. Ha svolto il ruolo di relatore in due seminari sulla “Corretta Alimentazione” e sulla “Celiachia” presso la sede della Lega per la Lotta Contro i Tumori di Corigliano d’Otranto. Nel 2012 ha svolto attività di docenza nell’ambito del Convegno “La Dieta Mediterranea e nuove acquisizioni in tema di grassi alimentari” presso il Polo Didattico della ASL di Lecce. Attualmente è titolare di incarico di Alta professionalità “SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE E DIETETICA PREVENTIVA e si occupa del Progetto pilota di sorveglianza nutrizionale, della durata triennale (2010-13).

Curricula Docenti interni del corso ECM :F6147.1

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA TRA PREVENZIONE, INNOVAZIONE E SICUREZZA

Dott.ssa MANGANO GIORGIA

Dietista;

N.Curr
3297

Cv GIORGIA MANGANO Laurea di Dietistica con votazione 110/110 e lode "Università degli Studi di Foggia" Diploma di Ragioniere Programmatore con votazione 72/100 I.T.E. "Blaise Pascal" Foggia. **ESPERIENZE LAVORATIVE** Anno 2005 CPS Dietista tirocinante c/o lo studio medico privato del Prof. Dott. Pietro Antonio Migliaccio (docente Sc. Alimentazione dell'università degli studi di Roma. Medico Nutrizionista) Dal 2013 al 2016 CPS Dietista e coordinatrice del servizio di ristorazione del Centro Socio Sanitario di Vieste "Filippo Turati Onlus" Da Luglio 2017 a Novembre 2019 CPS Dietista a tempo determinato presso l' UOD di Dietetica e Nutrizione Clinica- Centro NAD c/o "Vito Fazzi" ASL LECCE Da Dicembre 2019° oggi CPS Dietista a tempo indeterminato presso il S.I.A.N. del Dipartimento di Prevenzione della ASL LECCE

Relatrice al II Congresso Nazionale SINUC Titolo relazione: "Strategie di intervento nutrizionale nella disfagia". Ha partecipato ad alcune pubblicazioni scientifiche: La malnutrizione ospedaliera in età pediatrica: incidenza e fattori di rischio. Quaderni di pediatria Vol. 4 – N.1:P274 2005, pag. 362 - 61° Congresso Nazionale SIP. (Abstract). Il trapianto intestinale in età pediatrica: necessità di una gestione integrata. The Italian Journal of Pediatrics Vol. 32- Supplemento N.1- Settembre 2006. Increased carotid intima-media thickness in insulin resistant obese children – Digestive and Liver Disease – SIGENP National Congress, Firenze 2-4 Ottobre 2008.

Dott.ssa FUSCO SILVANA

Medici - Igiene degli alimenti e della nutrizione;

N.Curr
1193

Dott. Silvana Fusco, Laurea in Medicina Bologna '85, Specializzazione Ortopedia Bari '90; Specializzazione Igiene Bari '02. Dipendente Asl dal '89 Serv. Igiene Pubblica, dal '86 Serv. Igiene Alimenti. Dal '08 incarico Direzione Struttura Semplice Fitofarmaci e produzione primaria. Dal '09 incarico Autorità Competente Reg. CE 852/04. Dal '11 Referente Gruppo Lavoro Dipartimento di Prevenzione Comunicazione ed iniziative editoriali per avvio e aggiornamento sito web ASL. Dal '10 Componente Gruppo Regionale Prodotti Fitosanitari. Corsi formazione: '97 Controllo di gestione e sistemi di budget nelle organizzazioni sanitarie SDA Università Bocconi Milano; '97 Corso Igiene Alimentare Scuola Management Università LUISS Roma. Dal 2002 circa 44 corsi-eventi ECM. '10 qualifica di Valutatore Interno Sistemi di Gestione CSQA Auditor interno ISO9001:2008, Corso Auditor interno ISO22000:2005. Docenza: dal '99 docente corsi per abilitazione, uso e acquisto fitofarmaci; '97 docenza in Igiene Corsi per architetti e biologi Comparto Scuola; '98 e '03 corso Legislazione CCAA Lecce; '99 La vigilanza Sanitaria per personale Reg. Puglia; '02 corso Igiene Prevenzione Sicurezza ad Operatori Commerciali Comune Veglie; '05 corso ECM per MMG L'educazione alimentare; dal '06 al '09 6 corsi ad OSA sulla celiachia, dal '09 docente Corso Formazione Specifica in Medicina Generale su alimentazione, celiachia, malattie infettive. Dal '98 relatrice a numerosi Convegni e Seminari su sicurezza alimentare, nutrizione, sovrappeso, obesità, allerta, controllo ufficiale, celiachia, OGM. 4 pubblicazioni e poster.

Curricula Docenti interni del corso ECM :F6147.1

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA TRA PREVENZIONE, INNOVAZIONE E SICUREZZA

Dott.ssa NOVELLI KATIA

Dietista;

N.Curr
3296

Katia Novelli, nata a Cesena (FC) il 23/05/1976, si è laureata in Dietistica alla Facoltà di Medicina e Chirurgia presso l'Università di Chieti. Dal 2002 al 2010 ha svolto l'attività di Collaboratore Professionale Dietista presso l'ASL di Cesena per la Dietetica normale e speciale di Comunità ed in particolare ha partecipato attivamente al proseguimento della prima sperimentazione pilota in Italia di ristorazione bio-mediterranea, che ha poi coinvolto tutta la popolazione scolastica dell'ASL di Cesena. È coautrice di varie pubblicazioni sia sul piano teorico che tecnico-pratico e ideatrice/ collaboratrice di vari progetti educativi scolastici nel campo dell'alimentazione per l'età evolutiva. Dal 2010 svolge la propria attività presso l'ASL di Lecce dove è Dietista per il Servizio Igiene degli Alimenti (S.I.A.N) Area Sud per la Dietetica Scolastica ed ExtraOspedaliera e in qualità di docente per eventi formativi di progetti regionali e ministeriali.

Dietista LEZZI DANIELA

Dietista;

N.Curr
547

Dott.ssa Lezzi Daniela diploma di Economo-Dietista nel 1979 all' ITF di Bari - Laurea in Scienze Biologiche nel 1991 nell'Università degli Studi di Bari. Abilitata all'esercizio della professione di Biologo nel 1993. Docente nell'Evento Formativo ECM "La Dieta Mediterranea e nuove acquisizioni in tema di grassi alimentari" presso l'Ufficio Formazione della ASL LE, docente di "Igiene dei prodotti alimentari" nei corsi di Abilitazione all'Esercizio per Imprenditori del Settore Alimentare; di "Igiene Alimentare" e "HACCP e sicurezza alimentare", per apprendisti del Settore Alimentare, Macroarea Ristorazione presso CONFCOMMERCIO Lecce. Ha presentato due Comunicazioni orali in altrettanti Corsi di aggiornamento professionale ECM organizzati dall'Ordine Nazionale dei Biologi. Attualmente svolge incarico di Collaboratore Sanitario Dietista presso il Dipartimento di Prevenzione - SIAN della ASL di Lecce. Si occupa di Educazione Alimentare e Sorveglianza nutrizionale nelle Linee operative per il controllo dell'Obesità Pediatrica - Preparazione, controllo e verifica tabelle nutrizionali della Ristorazione Scolastica e Collettiva - Verifica qualità nutrizionale Centri Cottura e Cucine Ristorazione Scolastica e Collettiva. Ha partecipato alle Indagini in attuazione del programma "Guadagnare salute", del Ministero della Salute/Centro di Controllo delle Malattie, coordinate dall'Istituto Superiore di Sanità e condotte in collaborazione con le Regioni aderenti: OKkio alla SALUTE 2008-2010-2012; HBSC; GYTS.

Curricula Docenti esterni ASL nel corso ECM :F6147.1

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA TRA PREVENZIONE, INNOVAZIONE E SICUREZZA

Dott. PASQUALE PIETRO

Docente Esterno, NON Sanitario ECM

N.C. 1594

Funzionario Tecnico-Amministrativo; punto di contatto nodo regionale del sistema di allerta rapido alimenti e mangimi (RASFF) per prodotti di origine vegetale, acque minerali, packaging, alimentazione particolare, additivi e aromi; Leader Auditor per Audit dell'Autorità Competente Regionale; Atti ed attività inerenti la programmazione e il coordinamento dei controlli ufficiali in materia di Sicurezza alimentare; Valutazione tecnica e predisposizione di atti relativi alle istanze di riconoscimento regionale degli stabilimenti di produzione e confezionamento di Alimentazione particolare, di Additivi Aromi Enzimi e di Germogli verifica e validazione dei campionamenti per analisi ASL di matrici di origine vegetale; Collaborazione nelle attività dell'interregionale gruppo Sicurezza Alimentare; Formazione in aula e in campo. Leader Auditor di terza parte; esperto tecnico per schemi di certificazione. Docente e consulente per il progetto ICE L84/01 "Certificazioni di prodotto e di processo nei settori della pesca e dell'agroalimentare" in Albania. Docenze in aula e in azienda. Consulenza HACCP, sicurezza alimentare. Tecnologo Alimentare, formazione sicurezza alimentare, consulenza specialistica-tecnologica di processo. Master di II livello in Nutrizione. Ha partecipato a numerosi corsi in materia di Sicurezza Alimentare tra cui "Corso per Auditor/Leader Auditor Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare 24 ore - Norma UNI EN ISO 22000:2005, ISO 22005:2007". Ha tenuto diversi incarichi di docenza in corsi in tema di controllo ufficiale (pacchetto igiene) e per auditor.

Dott. TONELLI MARCO

Dietista;

N.C. 983

Laurea Magistrale in "Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Umana", Laurea in Dietistica, dipendente a tempo determinato presso la AUSL Umbria 2. Ha partecipato in qualità di discente e docente a numerosi eventi formativi inerenti la professione del dietista. E' co-autore del Libro Bianco ANDID sull'offerta formativa italiana in ambito di nutrizione umana. E' autore di numerose pubblicazioni a carattere divulgativo. Ha partecipato in qualità di relatore o moderatore a numerosi eventi formativi inerenti la professione e l'attività professionale. Iscritto all'ANDID dal 2001 ha coperto 3 mandati come Responsabile Regionale ANDID per l'Umbria ed un anno la carica di Responsabile Regionale per il Lazio, ha coperto 2 mandati come Segretario Regionale ANDID per il Lazio. Ha coperto la carica di Segretario Regionale ANDID per l'Umbria. Ha coperto la carica di Consigliere Nazionale ANDID. È stato eletto Segretario Nazionale ANDID fino ad oggi quale presidente nazionale ANDID.

Curricula Docenti esterni ASL nel corso ECM :F6147.1

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA TRA PREVENZIONE, INNOVAZIONE E SICUREZZA

Dott. FINA PASQUALE

Medici - Igiene degli alimenti e della nutrizione;

N.C. 828

Dr. Pasquale Fina nato a S. Pancrazio Sal (BR) il 01/05/1960 dipendente a tempo indeterminato presso il Dipartimento di Prevenzione ASL BR, Direttore f.f. U.O.C. SIAN, Responsabile U.O.S. di Igiene della Nutrizione, Componente del Gruppo di Lavoro Regionale in materia di Prevenzione e Sorveglianza Nutrizionale, Specialista in Igiene e Medicina Preventiva c/o l'Università di Bari, Formazione Master II Livello in Nutrizione Clinica e Dietetica Applicata, Perfezionato in Statistica e Metodologia Epidemiologica c/o l'Università di Bari, perfezionato in Valutazione del Danno in Medicina Legale c/o Università di Bari, Formazione Manageriale Sanitaria, Formazione Manageriale Sanitaria, Master in Management Sanitario II livello. Ha partecipato a numerosi seminari in materia di sicurezza alimentare e sicurezza nutrizionale.

Dott.ssa TORSOLI SERENA

Dietista;

N.C. 1545

Nata a Firenze il 6/9/1968 e-mail serenotta68@gmail.com Cell. 3337106962 Iscritta n.12 Albo Dietisti il 7/12/2018 Ordine TSRM e PSTRP delle Province di Fi, Ar, Po, Pt, Lu, Ms Dietista SSN c/o AOU Careggi di Firenze, Dipartimento delle Professioni Sanitarie - Dietetica e Nutrizione: Dietista clinico (degenza - att. ambulatoriale in Nefrologia e Dialisi); Dietista esperto in ristorazione ospedaliera ed aziendale. Attività didattico-educativa: ADE Alimentazione Multietnica, CdL di Dietistica (UNIFI) Consigliere nel Direttivo Nazionale ANDID dal 2014 fino al 2018 Membro dal 2016 al 2018 della Commissione di esperti in Food Service in EFAD (European Federation of the Associations of Dietitians) Segretario Regionale ANDID dal 2012 al 2014 Pubblicazioni: Prenotazione inappropriata e pasti in eccedenza: uno spreco inaccettabile. S. Torsoli, T. Di Massa. Poster 26° Congresso ANDID Il Dietista tra nuovi ambiti di intervento clinico-nutrizionale, tecnologia e tutela della salute. Padova 15-17 maggio 2014 - Miglior poster The role of Dietitians in food sustainability: ANDID position statement dietitians' professional practice. S. Vezzosi, S. Torsoli, M. Carucci, A. Rauti, M. P. Angellotti, C. Cremonini, G. Cecchetto, A. L. Fantuzzi, E. Troiano - ANDID Public Health Nutrition working group. Building <healthy Global Food Systems, 8-9 settembre 2014, Oxford, UK Position Statement Sull'Importanza Dei Pasti Ad Aumentata Densità Energetica E Proteica (C.D. Pasti Fortificati) Nella Prevenzione E Trattamento Della Malnutrizione; ANDID 2019

Curricula Docenti esterni ASL nel corso ECM :F6147.1

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA TRA PREVENZIONE, INNOVAZIONE E SICUREZZA

Dott.ssa BUCCINOTTI MARIA

Dietista;

N.C. 1765

TITOLI DI STUDIO 1. diploma di Economa dietista; 2. diploma di Dirigente di comunità; 3. tirocinio semestrale in dietologia 4. diploma universitario di Dietologia e Dietetica Applicata 5. corso di perfezionamento in Pedagogia delle scienze della salute 6. corso di perfezionamento "Tutor per operatori sanitari" 7. corso di perfezionamento "Nutrizione Umana" 8. laurea di I livello in dietistica 9. laurea di II livello specialistica in Nutrizione umana Attualmente presso l'ospedale Casa Sollievo della Sofferenza si occupa della dietoterapia ed educazione alimentare presso l'ambulatorio di diabetologia, l'ambulatorio di dietologia, il reparto di endocrinologia, dove effettua anche addestramento per la terapia individuale del diabete mellito mediante microinfusori, finalizzato al calcolo dei carboidrati. Inoltre si occupa degli aspetti organizzativi del servizio di ristorazione ospedaliera compreso la predisposizione, verifica e controllo delle tabelle dietetiche e menu. Presso l'Università degli studi di Foggia, Facoltà di medicina e chirurgia, ha svolto attività di tutorato dal 2003 al 2007 per gli studenti del corso di laurea in dietistica. Presso l'Università degli studi di Foggia, Facoltà di Agraria, è stata nominata componente commissione di esame per il corso di laurea Magistrale in Scienze degli alimenti e Nutrizione Umana, in qualità di cultore della materia, dal 2009 al 2018. E' stata nominata Presidente della Commissione d'Albo dei dietisti dell'Ordine TSRM-PSTRP di Foggia dal 25/11/2019. Ha pubblicato n. 8 lavori editi a stampa, di cui due pubblicati dalla Regione Puglia e due pubblicati su rivista scientifica internazionale. Ha partecipato in qualità di RELATORE a numerosi convegni, per enti, associazioni e circoli didattici.

Dott.ssa STURDA ADELAIDE

Dietista;

N.C. 987

TITOLI DI STUDIO Laurea in Dietistica c/o Facoltà Medicina e Chirurgia dell'Università di Chieti l'11 aprile 2005 con votazione 110/110 discutendo una tesi in Epidemiologia dal titolo "STATO NUTRIZIONALE E ABITUDINI ALIMENTARI DI 400 STUDENTI DI SCUOLA MEDIA INFERIORE". POSIZIONE ATTUALE Dal 9/12/2008 ad oggi Dietista con contratto a tempo indeterminato c/o l'U.O. di Igiene della Nutrizione dell'ASLBrindisi (SIAN), Brindisi, e c/o U.O. di Endocrinologia e Malattie metaboliche, Dietologia e Nutrizione Clinica dell'Ospedale Perrino di Brindisi. ESPERIENZE PROFESSIONALI : Socia dal 1997 e da gennaio 2004, svolge l'incarico di Segretario nel "Consiglio Direttivo Regione - Puglia Dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica (A.D.I)". Da aprile 2019 svolge funzione di Tesoriere del direttivo della "Fondazione ADI". Ha partecipato a molti congressi e corsi di aggiornamento sia in qualità di relatore che di discente. Ha all'attivo diverse pubblicazioni su note

Curricula Docenti esterni ASL nel corso ECM :F6147.1

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA TRA PREVENZIONE, INNOVAZIONE E SICUREZZA

Dott.ssa COLUCCIA MARINA

Dietista;

N.C. 1394

CURRICULUM VITAE dr.ssa COLUCCIA MARINA **ESPERIENZA PROFESSIONALE** RESPONSABILE REGIONALE ANDID PRESIDENTE DALLA COMMISSIONE D'ALBO DIETISTI ORDINE TSRM PSTRP DI LECCE
NOVEMBRE 2016/2019 RAPPRESENTANTE ANDID IN COMMISSIONE DI LAUREA IN DIETISTICA UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA NOVEMBRE 2019 RAPPRESENTANTE ANDID IN COMMISSIONE DI LAUREA IN DIETISTICA UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI OTTOBRE 2016 ORGANIZZAZIONE DE"LA SETTIMANA DEL DIETISTA" A LECCE E RELATRICE AL SEMINARIO" I LEGUMI" NOVEMBRE 2015 OTTOBRE 2016 CONSULENZA NUTRIZIONALE NELL'AMBITO DELLA CONVENZIONE TRA ASL LECCE E APDS (ASSOCIAZIONE PEDIATRICA DIABETICI DEL SALENTO) PER I BAMBINI AFFETTI DA DM 1 MARZO 2016 DOCENTE AL SEMINARIO "IL BAMBINO CON DIABETE A SCUOLA" ORGANIZZATO Da UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PUGLIA, IL S.S ASL LECCE E APDS GENNAIO 2010 AGOSTO 2015 COLLABORAZIONE NEL D.H. PEDIATRICO DELL'OSPEDALE DI CASARANO "F. FERRARI" IN QUALITÀ DI DIETISTA, DURANTE INCONTRI DI EDUCAZ. ALIMENTARE CON BAMBINI AFFETTI DA D.M 1 E GENITORI, PER RAGGIUNGERE L'AUTONOMIA NELLA GESTIONE DELLA MALATTIA DA AGOSTO 2004 DIETISTA DIPENDENTE DE "LA CASCINA GLOBAL SERVICE" AZIENDA DI RISTORAZIONE COLLETTIVA IN AMBITO OSPEDALIERO E SCOLASTICO ISTRUZIONE E FORMAZIONE APRILE 2006 LAUREA DI 1° LIVELLO IN DIETISTICA, VOTO 110/110 UNIVERITA' DEGLI STUDI DI BARI DATA 1996_1997 DIPLOMA DI MATURITÀ MAGISTRALE, VOTAZIONE 58/60.