

Alonzo Elena - SIAN - ASP Catania -
Coordinatore Scientifico
Progetto

Bianco Laretta - Referente Scientifico Progetto
- Emilia Romagna

Chilese Saverio - Referente Scientifico Progetto
- Veneto

Deintrona - Simona Referente Scientifico Pro
getto - Marche

De Stefano Simona - Ministero della Salute -
Ufficio V

Fardella Maristella - Coordinatore Attività
SIAN Asp Catania

Galeone Daniela - Ministero della Salute -
Dipartimento della Sanità
Pubblica e dell'Innovazione

Olivieri Antonella - OSNAMI - ISS

Requirez Salvatore - Servizio 2 DASOE
Regione Sicilia - Capofila
Progetto

Ruggeri Stefania - Ricercatore CRA-NUT

Scarsciotti Carlo - Presidente Oricon

Ugolini Giuseppe - Referente Scientifico
Progetto - Lazio

Struttura
certificata



ASP Catania

U.O Formazione Permanente ASP Catania

Direzione Scientifica-
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
(SIAN)

Inviare la scheda di adesione entro

il 25 maggio 2015

al Fax: 095/2540909

o

al Fax: 095/7170179

o alle email:

formazione@aspct.it

o

maristella.fardella@tiscali.it

Il Convegno è stato

accreditato per :

Medico Chirurgo - Odontoiatra Dietista -
Biologo - Assistente Sanitario



veste grafica SIAN ASP Catania



Convegno
**Dai Risultati alle
Nuove Prospettive
di "OKkio alla
Ristorazione"**



Acireale
12 giugno 2015
Polo Formativo Asp Catania
Ospedale "S. Venera e S.
Marta"
Via Caronia. s n
Acireale



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
SALUTE PONTICIA
Servizio di Sanità Pubblica e Biologia
Istituto di Scienze Nutrizionali



REGIONE DEL VENETO

CONVEGNO

Dai Risultati alle Nuove Prospettive di "OKkio alla Ristorazione"

Che cosa è il progetto Okkio alla Ristorazione

Okkio alla Ristorazione è un Progetto Interregionale approvato dal Centro Nazionale per la Prevenzione e il Controllo delle Malattie (CCM), del Ministero della Salute, che coinvolge 6 regioni italiane (Sicilia Capofila, Campania, Lazio, Emilia Romagna, Marche, Veneto) 56 Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) e le Ditte di Ristorazione Collettiva (ARC)

Il progetto **Okkio alla Ristorazione** ha come obiettivo principale quello di migliorare la qualità dei pasti serviti dalla ristorazione collettiva, che in Italia produce circa 2 miliardi di pasti all'anno, attraverso la formazione degli operatori e l'adesione alle raccomandazioni nutrizionali e alle linee di indirizzo nazionali e comunitarie. Il progetto si propone: la promozione del consumo di frutta e verdura, la riduzione del consumo di sale e la scelta del sale iodato, l'aumento dell'assunzione di folati, la riduzione dell'assunzione di alimenti ricchi di zuccheri e di grassi di origine animale e l'utilizzo prevalente dell'olio extravergine di oliva come condimento. Tra gli obiettivi principali anche quello di assicurare nelle mense pasti "sicuri" per i soggetti celiaci.

PROGRAMMA

08:00: Registrazione Partecipanti.

APERTURA

08:30: 09:00: Direttore Generale dell'ASP - Saluto delle Autorità

9:00 - 09.20 : Ruolo del Ministero della Salute nei Progetti CCM - D. Galeone

9:20 - 09:40: Ruolo della Regione Capofila del Progetto CCM "OKkio alla Ristorazione" - S. Requirez

9:40 - 10.00: I Principali risultati e le prospettive future del Progetto CCM "OKkio alla Ristorazione" - E. Alonzo

10.00 -10.20: I Dati Progettuali - M. Fardella

10.20 - 10.40: Alimentazione Fuori Casa del Celiaco - S. De Stefano

10.40 - 11.00: Poco Sale ma Iodato - A. Olivieri

11.00 - 11.20: L' F Menù: un esperimento di nutrizione di genere, per la salute delle Donne. - S. Ruggeri

11.20- 11.40: Coffee Break

11.40 - 13: 40 Tavola Rotonda con Referenti delle Regioni Coinvolte e rappresentante Oricon :
Campania: V.Pontieri., **Emilia - Romagna:** L.Bianco; **Lazio:** G.Ugolini;
Marche: S. Deintrona; **Veneto:** S. Chilese;
Oricon: C. Scarsciotti

13:40 - 14.30: Confronto dibattito e Valutazione Apprendimento



F-menù

Che cosa è il menù F?

L'idea dell'**F-menù**, nell'ambito del progetto "Okkio alla Ristorazione", nasce dall'esigenza di proporre nelle mense di ristorazione collettiva un menù studiato per l'alimentazione delle donne con particolare riguardo alle giovani donne. Il menù è adeguato dal punto di vista nutrizionale e soprattutto contiene alcuni alimenti importanti per la salute della donna in questa lunga e importante fase della sua vita.

Perché F?

F come femminile

F come forma fisica

F come futuro

F come fertilità

F-menù - si propone l'obiettivo di fornire alle donne uno strumento immediato e agevole per prendersi cura di se stesse e della propria salute, per prevenire malattie come i tumori e patologie cardiovascolari e soprattutto per garantire all'organismo le migliori condizioni nel caso di un'eventuale gravidanza. Insomma, una "coccola" che non prevede sacrifici e rinunce, ma che abbina i piaceri della tavola.

Il menù non si limita strettamente a queste finalità nutrizionali: distribuito nelle mense della ristorazione collettiva, F- menù vuole essere un momento di gratificazione, che coniughi gusto e salute e un'occasione di riflessione sull'importanza del prendersi cura di se stesse, proprio in considerazione del ruolo femminile nel determinare la salute degli altri e delle generazioni future.

