

Direzione scientifica

Dott. Luca Belli

Biologo Nutrizionista Specialista in
Scienza dell'Alimentazione,
Dirigente Biologo UOC Igiene degli Alimenti
e della Nutrizione - AST Ancona

Aree Tematiche

- AREA TEMATICA N.1

N. 5 videolezioni (totale 5 ore e 18 minuti)
NORMATIVA, SICUREZZA E SOSTENIBILITÀ
Obiettivo: costruire le fondamenta
tecniche, giuridiche e strategiche del
percorso

- AREA TEMATICA N.2

N. 3 videolezioni (totale 3 ore e 8 minuti)
**RISTORAZIONE SCOLASTICA E DALLA
SCUOLA ALL'EDUCAZIONE ALIMENTARE**
Obiettivo: progettare servizi che uniscano
nutrizione, educazione e inclusione.

- AREA TEMATICA N.3

N. 2 videolezioni (totale 1 ora e 48 minuti)
**REGIMI ALIMENTARI SPECIFICI E
INCLUSIONE**
Obiettivo: gestire scelte alimentari e
condizioni cliniche in sicurezza.

- AREA TEMATICA N.4

N. 3 videolezioni (totale 5 ore e 18 minuti)
RISTORAZIONE SOCIO ASSISTENZIALE
Obiettivo: affrontare la complessità
nutrizionale e assistenziale degli anziani e
dei fragili.

Durata del corso

N. 15 LEZIONI VIDEO REGISTRATE per
un totale di 15 ore e mezza.

E materiali per completare l'acquisizione dei
50 crediti ECM per un totale di 40 ore di
studio (e 20 ore di approfondimento
facoltativo)

**RISTORAZIONE COLLETTIVA:
LINEE GUIDA E MODELLI APPLICATIVI.**

Evento numero 403-479029



Programma

▶ LEZIONE N 1

Introduzione al Corso (9 minuti)

Luca Belli - Responsabile Scientifico

Area tematica n.1

● **NORMATIVA, SICUREZZA E SOSTENIBILITÀ**

▶ LEZIONE N 2

Analisi dettagliata delle linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica.

Luca Belli - Responsabile Scientifico

▶ LEZIONE N 3

Legislazione e sicurezza alimentare nella ristorazione collettiva.

Benedetta Rosetti - Dirigente Biologo
Specialista in Scienze dell'Alimentazione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
AST Ascoli Piceno

▶ LEZIONE N 4

Gestione e riduzione dello spreco alimentare

Beatrice Sartini - Dietista presso la UOC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione AST Ancona

▶ LEZIONE N 5

L'importanza di un'alimentazione biologica nella ristorazione collettiva.

Renata Alleva Ph.D - Specialista in Scienze dell'Alimentazione - Professore a contratto Università di Bologna, Comitato Scientifico e Giunta esecutiva di ISDE.

▶ LEZIONE N 6

Cenni di Ristorazione Aziendale: il ruolo del Nutrizionista

Luca Belli - Responsabile Scientifico

Area tematica n.2

● **RISTORAZIONE SCOLASTICA**

▶ LEZIONE N 7

Costruire menu equilibrati per il nido e la ristorazione scolastica.

Dott.ssa Maria Letizia Diletti - Biologa Nutrizionista

▶ LEZIONE N 8

Educazione alimentare nella ristorazione scolastica.

Dott.ssa Jane Romaldoni - Biologa Nutrizionista



Programma

▶ LEZIONE N 9

Diete multiethniche, inclusione, rispetto delle tradizioni.

👤 Dott.ssa Rosa Lenoci - Biologa Nutrizionista
Presidente ABNI

● Area tematica 3

REGIMI ALIMENTARI SPECIFICI E

▶ LEZIONE N 10

**La dieta vegetale nella ristorazione collettiva
Menù plant based, fonti proteiche,
micronutrienti critici, accettabilità.**

👤 Dalia Camilletti - Biologa nutrizionista
PhD in Life & Health Sciences, Master II livello
in Nutrizione, nutraceutica e dietetica
applicata.

▶ LEZIONE N 11

**La Celiachia, il disagio del celiaco e il mondo
della ristorazione. Contaminazioni, procedure,
standard di sicurezza.**

👤 Laura Diodovich - Biologa Nutrizionista
Professionista AFC per AIC Marche.

● Area tematica 4

RISTORAZIONE SOCIO ASSISTENZIALE

▶ LEZIONE N 12

**Ristorazione socio-assistenziale. Linee guida
nella ristorazione socio assistenziale.**

Strutturazione del dietetico Standard.

👤 Benedetta Rosetti - Dirigente Biologo
Specialista in Scienze dell'Alimentazione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
AST Ascoli Piceno

LEZIONE N 13

**Alimentazione nell'anziano. Gestione dei pasti
nella ristorazione socio-assistenziale.**

4 ore e mezza in 3 video lezioni

▶ I video | **Nutrizione geriatrica per pazienti fragili (Malnutrizione - Disfagia - Parkinson)**

▶ Il video | **Ipertensione arteriosa, Diabete Mellito di Tipo 2, Malattia Renale Cronica**

▶ III video | **MRGE, Stitichezza, Osteoporosi**

👤 Prof. Giacomo Pagliaro - Biologo Nutrizionista
BD PhD Specialista in Scienza
dell'Alimentazione.



Il Corso FAD

RISTORAZIONE COLLETTIVA:
PROGETTARE MENÙ, EDUCARE AL GUSTO,
GARANTIRE LA SICUREZZA

E MATERIALI PER GLI ECM
RISTORAZIONE COLLETTIVA:
LINEE GUIDA E MODELLI APPLICATIVI.

Evento n. 403-479029

50 CREDITI ECM

Indirizzato a Biologi, Medici Chirurghi
(tutte le specialità) e Dietisti.

Iscrizioni sempre aperte
fino al 01.02.2027

Corso fruibile dagli iscritti
fino al 04.03.2027

Modalità di fruizione:
Formazione A Distanza.

Accesso alla piattaforma

Una volta completato l'acquisto, il corso sarà immediatamente disponibile nel proprio "spazio formativo" del proprio "Il mio account" sul sito ABNI.

All'interno dello spazio formativo, si potrà accedere fin da subito alle video lezioni e alle slide relative scaricabili.

I materiali di studio per completare l'acquisizione dei 50 crediti ECM – Ristorazione Collettiva: linee guida e modelli applicativi - saranno consultabili nella piattaforma Akesios, le cui modalità di accesso saranno comunicate con apposita mail.



Modalità di iscrizione e pagamento

L'acquisto del corso è subordinato alla registrazione al sito.

La registrazione permette di creare un proprio account, accedervi e acquistare il corso. Si può decidere di visualizzare i tutorial presenti sul sito per farsi guidare in queste procedure. Si potrà scegliere il metodo di pagamento tra: carta di credito, paypal e bonifico.

Contributo di partecipazione

SOCI ABNI: € 500,00 IVA compresa

NON SOCI: € 600,00 IVA compresa

LA QUOTA COMPRENDE:

- **I VIDEO** con la registrazione integrale delle lezioni: ciascun video potrà essere visualizzato e ascoltato in qualsiasi momento e fino alla chiusura del corso 4/3/2027
- **I MATERIALI DI STUDIO**, ossia le diapositive delle video lezioni, le linee guida e i modelli applicativi. Il materiale di studio sarà interamente scaricabile per lo studio personale ed eventuali approfondimenti.
- **50 crediti ECM:** le modalità per svolgere il test ECM sono indicate sulla piattaforma Akesios, le cui modalità di accesso saranno comunicate con apposita mail a conclusione della iscrizione.
- **ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE** sarà inviato via mail da ABNI dopo la scadenza del corso.
- **ATTESTATO ECM** scaricabile al superamento del test con le modalità indicate dal Provider Akesios.

