



CAMERA DI COMMERCIO
TOSCANA NORD-OVEST



WEBINAR

Ristorazione scolastica e ospedaliera. Come predisporre i menù

Mercoledì, 26 Marzo 2025. Orario: 9.30 – 12.30

Programma

09.30 Apertura dei lavori

Salvatore Capozzolo, Laboratorio Chimico Camera di commercio di Torino

09.45 La ristorazione collettiva: strumento di sana alimentazione, promozione della salute e della sostenibilità

Andrea Pezzana, ASL Città della Salute di Torino

10.15 Proposte operative per la ristorazione scolastica: l'esperienza della Regione Piemonte

Debora Lo Bartolo, SIAN Collegno

10.45 Proposte operative per la ristorazione ospedaliera

Sara Diberti, AOU S.Luigi Gonzaga, Orbassano

11.15 Confronto C.A.M. (Criteri Ambientali Minimi) ristorazione scolastica e ospedaliera

Katia Leggio, Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino

12:00 Q&A e Conclusione lavori

Il webinar è accreditato:

- dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 3 crediti
- per la categoria dei Dott. Agronomi e Dott. Forestali/Rif Regolamento per la formazione professionale continua dei dottori agronomi e dei dottori forestali approvato con delibera del Consiglio n. 162 del 27 aprile 2022, per per nr. CFP 0,345 SDAF 03

La partecipazione al webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams, **è gratuita previa iscrizione**

Il giorno prima del webinar gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per partecipare all'evento online.

Il servizio è erogato dalla CCIAA TNO in qualità di membro della [Rete European Enterprise Network \(EEN\)](#) (sportello di Unioncamere Toscana)



UNIONCAMERE
TOSCANA

