



Corso di formazione

LA SALUTE A TAVOLA

**in collaborazione
con lo Chef Vittorio Fusari**

La ristorazione costituisce il contesto privilegiato per favorire l'acquisizione da parte dei consumatori di scelte alimentari sane. Da anni, infatti, l'abitudine a consumare pasti fuori casa si sta sempre più diffondendo e interessa molteplici categorie di persone. Le evidenze dimostrano che un'alimentazione inadeguata influisce sul metabolismo e può essere la causa di numerosi disturbi o malattie vere e proprie (stanchezza, sovrappeso, osteoporosi, depressione, infarto del miocardio, diabete tipo II, alcuni tipi di tumore). Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità circa 1/3 delle malattie cardiovascolari e dei tumori potrebbero essere evitati grazie a una equilibrata e sana alimentazione.

L'iniziativa proposta da ATS Brescia è rivolta, prioritariamente, ai gestori degli esercizi pubblici che offrono il pasto fuori casa, i quali sono chiamati ad assumere un ruolo attivo di vero promotore di salute, orientando e facilitando le scelte di salute del consumatore.

L'evento è rivolto anche agli operatori di ATS Brescia e dell'ASST Franciacorta che saranno chiamati a gestire percorsi in tema di corretta alimentazione verso destinatari diversificati ed intende perseguire i seguenti obiettivi:

Permettere ai partecipanti di conoscere ed approfondire aspetti sanitari legati alla diffusione delle principali patologie croniche e delle cause che le determinano, in primis un'alimentazione non corretta, nonché le norme di igiene in merito alla preparazione, conservazione, tracciabilità degli alimenti

Approfondire le conoscenze e le competenze dei partecipanti in merito al processo di preparazione degli alimenti finiti a partire dalle materie prime utilizzate

Condividere delle Linee Guida in tema di "Pranzo sano fuori casa" stilate da ATS Brescia ed integrazione secondo quanto emerso dal percorso formativo

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Brescia

Sono previsti N. 30 partecipanti per edizione tra ristoratori e operatori sanitari, quali medici, infermieri, dietisti, assistenti sanitari. **Ai ristoratori sono riservati N. 25 posti.**

PROGRAMMA

1° incontro

Norme di Igiene ed aspetti di criticità
Tracciabilità alimenti
Malattie croniche e stili di vita

2° incontro

Le attrezzature, le materie prime, le modalità di cottura, l'utilizzo delle spezie in sostituzione del sale, sale marino e sale iodato, pane a ridotto contenuto di sale e con farine non raffinate

3° incontro

Condivisione di modelli e prospettive per integre le Linee Guida di ATS Brescia per una scelta di ristorazione consapevole

Ulteriori dettagli sulle sedi degli incontri verranno comunicati al momento della conferma di iscrizione che avverrà tramite e-mail

PRIMA EDIZIONE – COMUNE DI PALAZZOLO SULL'OGGIO

1° incontro – 18 giugno 2018 dalle ore 15,00 alle ore 18,00
2° incontro - 6 luglio 2018 dalle ore 15,00 alle ore 18,00
3° incontro – 19 luglio 2018 dalle ore 15,00 alle ore 18,00

SECONDA EDIZIONE – COMUNE DI ISEO

1° incontro – 21 giugno 2018 dalle ore 15,00 alle ore 18,00
2° incontro - 5 luglio 2018 dalle ore 15,00 alle ore 18,00
3° incontro – 20 luglio 2018 dalle ore 15,00 alle ore 18,00

TERZA EDIZIONE – COMUNE DI CHIARI

1° incontro – 25 giugno 2018 dalle ore 15,00 alle ore 18,00
2° incontro - 11 luglio 2018 dalle ore 15,00 alle ore 18,00
3° incontro – 26 luglio 2018 dalle ore 15,00 alle ore 18,00

QUARTA EDIZIONE – COMUNE DI ORZINUOVI

1° incontro – 27 giugno 2018 dalle ore 15,00 alle ore 18,00
2° incontro - 12 luglio 2018 dalle ore 15,00 alle ore 18,00
3° incontro – 27 luglio 2018 dalle ore 15,00 alle ore 18,00

LA SALUTE A TAVOLA

Scheda di iscrizione

(SI PREGA DI COMPILARE IN STAMPATELLO)

INDICARE CON UNA X L'EDIZIONE A CUI SI INTENDE PARTECIPARE

PALAZZOLO SULL'OGLIO

CHIARI

ISEO

ORZINUOVI

COGNOME NOME

LUOGO E DATA DI NASCITA..

C.F. PROFESSIONE

ESERCIZIO COMMERCIALE DI RISTORAZIONE

TELEFONO E-MAIL

Ai sensi del D. Lgs. n. 196/03 i dati forniti sono utilizzati ai soli fini del Corso e sono depositati presso la U.O. Formazione e Sviluppo Professionale dell'ATS di Brescia

DATA E LUOGO FIRMA

Inviare la scheda entro e non oltre giovedì **14 giugno 2018**
all'indirizzo educazioneallasalute@ats-brescia.it

Ogni edizione prevede la partecipazione di **N. 25 ristoratori**

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Brescia