

Federazione Nazionale degli Ordini dei Biologi (FNOB)

Corso

IL RUOLO DEL BIOLOGO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA DALLA SICUREZZA ALIMENTARE ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

lunedì 28 settembre 2026

INFORMAZIONI SUL CORSO

ACCREDITAMENTO FNOB - ID Provider	6179
ID EVENTO	Da attribuire
TIPOLOGIA FORMATIVA	RES
DURATA	6 ore
NUMERO CREDITI ECM	9
OBIETTIVO FORMATIVO	18 - Contenuti tecnico-professionali (conoscenze e competenze) specifici di ciascuna professione, di ciascuna specializzazione e di ciascuna attività ultraspecialistica, ivi incluse le malattie rare e la medicina di genere
RESPONSABILI SCIENTIFICHE	Cristiana Berlinghieri, Livia Galletti
PARTECIPANTI PREVISTI	100
COSTO IN EURO	50
DESTINATARI	Biologi

IL RUOLO DEL BIOLOGO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

DALLA SICUREZZA ALIMENTARE ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Descrizione

La ristorazione collettiva richiede il coordinamento di aspetti nutrizionali, igienico-sanitari, organizzativi e ambientali. In questo ambito il biologo può svolgere un ruolo qualificato nella progettazione dei menu, nella valutazione dei fabbisogni delle diverse collettività e nel controllo dei processi produttivi e distributivi.

Il corso analizza i principali modelli organizzativi dei servizi di ristorazione collettiva, dalla cucina interna ai pasti veicolati, con attenzione alle differenti tipologie di utenza e ai sistemi di legame fresco-caldo e refrigerato. Sono inoltre affrontate le difficoltà applicative dei LARN e delle linee guida nella definizione dei menu destinati alle collettività.

Una parte specifica è dedicata alla sicurezza alimentare: sistemi di autocontrollo, certificazioni di qualità, piani di campionamento e prove di shelf life. Il percorso considera anche i criteri ambientali minimi, la gestione degli approvvigionamenti e le strategie per ridurre lo spreco alimentare.

L'obiettivo è fornire ai biologi strumenti operativi per integrare sicurezza, qualità nutrizionale e sostenibilità ambientale, valorizzandone le competenze nelle diverse fasi di programmazione, gestione e verifica dei servizi di ristorazione collettiva.

PROGRAMMA

lunedì 28 settembre 2026

Ore 10.15-18.00

I SESSIONE

Ore 10.15-13.30 | Moderazione: Alfonso Molaro

Ore 10.15-11.15

Caratteristiche dei servizi di ristorazione collettiva

Luigi Tonellato

- Dalla cucina interna ai pasti veicolati
- Organizzazione del servizio in funzione del target di utenti
- Tipologie di legume: fresco-caldo e refrigerato

Ore 11.15-12.15

I menu: dalle esigenze del singolo alla nutrizione di collettività

Danilo Perin

- LARN, linee guida e difficoltà applicative

Ore 12.15-13.15

La sicurezza alimentare nei servizi di ristorazione collettiva

Francesca Mancuso

- Dall'autocontrollo alle certificazioni di qualità

Ore 13.15-14.30

Pausa pranzo

II SESSIONE

Ore 14.45-18.00 | Moderazione: Luigi Tonellato

Ore 14.45-15.45

La sicurezza alimentare nei servizi di ristorazione collettiva

Elena Peluso

- Dai piani di campionamento alle prove di shelf life

Ore 15.45-16.45

Definizione dei menu e spreco alimentare

Arianna Stocchi

- Dalla necessità di una ristorazione più sostenibile dal punto di vista ambientale alla modifica delle abitudini alimentari

Ore 16.45-17.45

CAM: buoni propositi e criticità operative

Monica Giannoni

- La gestione degli approvvigionamenti

Ore 17.45-18.00

Conclusioni

Luigi Tonellato

Didattica

Il corso è organizzato come FAD Sincona

Il percorso formativo è strutturato in lezioni frontali.

Il corso è accreditato ECM per i Biologi.

Responsabili scientifiche

Cristiana Berlinghieri, Livia Galletti

Segreteria Organizzativa e Provider ECM

Federazione Nazionale degli Ordini dei Biologi (FNOB)

Via Icilio 7 - 00153 Roma

Web: <https://www.fnob.it/>

Email: formazione@fnob.it

PEC: protocollo@cert.fnob.it

Nota: sede, numero dei partecipanti, quota di iscrizione, ID evento e crediti ECM sono da completare al termine dell'iter organizzativo e di accreditamento.