

martedì 21 gennaio 2020

Ristorazione scolastica: incontro informativo con il personale delle Aziende

Il 28 gennaio 2020 dalle 15.00 alle 17.00, presso l'Aula Magna dell'Istituto Alberghiero "S. Pertini" di Brindisi, si terrà l'incontro informativo "Gusto e tecnica: a scuola è possibile?" rivolto al personale appartenente alle aziende responsabili dei centri cottura per la refezione scolastica del territorio di Brindisi. L'incontro, che vedrà il coinvolgimento in particolare di cuochi/aiuto cuochi, responsabili di Reparto/HACCP, dietisti, è promosso dall'Unità Operativa Igiene della Nutrizione del Servizio SIAN del Dipartimento di Prevenzione ASL BR in collaborazione con l'Istituto Alberghiero "S. Pertini" di Brindisi.

Obiettivo informare sulle modalità e tecniche di presentazione dei piatti previsti nel menù scolastico anno 2019/2020 in vigore nelle scuole della provincia di Brindisi, al fine di migliorarne la loro palatabilità e aumentarne il gradimento da parte dei piccoli utenti attraverso l'educazione al gusto. È ormai riconosciuto a livello scientifico che gli interventi di promozione della salute orientati al miglioramento di pasti a scuola hanno un impatto positivo sul cambiamento delle abitudini alimentari, ancor più se il target è rappresentato da bambini in età scolare il cui gusto è ancora altamente influenzabile.

Pertanto, tenuto conto che nella ristorazione scolastica, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare, è di fondamentale importanza elevare il livello qualitativo sia dal punto di vista nutrizionale che sensoriale, risulta dunque prioritaria la promozione di un corretto stile alimentare nelle scuole con il supporto di interventi di informazione rivolti agli operatori di cucina nella ristorazione scolastica. Intervengono il prof. Vincenzo Mustich docente dell'Alberghiero di Brindisi, del dott. Pasquale Fina responsabile della UOS Igiene della Nutrizione ASL BR, delle dietiste Annamaria Tomaselli ed Adelaide Sturdà. UFFICIO STAMPA ASL BR