



Lo studio, la progettazione, la realizzazione di impianti logicamente intelligenti, il servizio di pre e post vendita sono la nostra forza. La capacità di interpretazione delle esigenze dei nostri clienti e la particolare attenzione alla riduzione dei loro costi di gestione, rappresentano il valore aggiunto del nostro servizio.

Dedizione, passione e professionalità ci hanno permesso di diventare partner dei principali protagonisti del mercato della ristorazione collettiva professionale

PADIGLIONE 7 STAND 266

[info@rationalproduction.com](mailto:info@rationalproduction.com)

[www.rationalproduction.com](http://www.rationalproduction.com)



Coniugare la tecnologia della produzione con l'efficienza nei processi di servizio, insegnando a chi somministra un notevole numero di pasti nelle strutture sanitarie, nelle scuole, nelle aziende, come applicare sistemi o soluzioni industriali che assicurano la rintracciabilità di filiera degli ingredienti, l'affidabilità e riproducibilità delle tecnologie di preparazione, la qualità costante e personalizzata per ogni utente del servizio.

PADIGLIONE 7 STAND 289

[info@medeat.eu](mailto:info@medeat.eu)

[www.medeat.eu](http://www.medeat.eu)



### Soluzioni alimentari per le collettività

SOCIAL FOOD SOLUTIONS I FELICI è il programma alimentare dedicato alle fragilità alimentari e disfagia, studiato per garantire gusto e sicurezza nella deglutizione, a consistenza morbida e modificabile, è il risultato di una ricerca di sapori con materie prime tutte Italiane e naturali, che rendono l'alimento appetibile e bello da servire, ideale per sostituire frullati o alimenti poco invitanti e appetitosi.

Un menu completo dal primo, al secondo piatto, al contorno: FLAN di pasta al ragù di carne, al tonno, al pollo, al prosciutto cotto e ricotta, al formaggio, al pomodoro e basilico, ai carciofi, ai peperoni, agli spinaci.

PADIGLIONE 7 STAND 267-288



[www.ifelici.it](http://www.ifelici.it)  
[www.padovafiere.it](http://www.padovafiere.it)

EVENTO ORGANIZZATO DALL'AZIENDA I FELICI PRESSO  
L'AREA CONGRESSI PRIMO PIANO FIERA DI PADOVA

Via N. Tommaseo, 59 35131 Padova PD - Italy  
Tel. +39.049.840111 Fax +39.049.840.570

Direzione Scientifica: Dott. Roberto PANINI Medico Chirurgo

Tel + 39 0499941290

**TECNO & FOOD**  
**5-8 FEBBRAIO 2012**

Salone Biennale Professionale per Bar Alberghi Ristoranti  
Attrezzature alberghiere, Prodotti Alimentari e Tecnologie

**LA RISTORAZIONE  
NEI PERCORSI DI CURA**

**SOLUZIONI PER LE FRAGILITA'  
ALIMENTARI  
E LA DISFAGIA**

**SALA 7A PADOVA FIERA**



12<sup>a</sup> edizione

**7 FEBBRAIO 2012**



SOCIAL FOOD SOLUTIONS

## AGENDA DEI LAVORI

### PRESENTAZIONE DEL CONVEGNO

I recenti e profondi cambiamenti dello stile di vita delle famiglie e dei singoli hanno determinato per un numero sempre più crescente di individui la necessità di consumare almeno un pasto fuori casa, utilizzando la ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, aziendale, commerciale).

Nella ristorazione collettiva è, dunque, di fondamentale importanza sia elevare il livello qualitativo dei pasti, mantenendo saldi i principi di sicurezza igienica, di qualità nutrizionale e organolettica, di corretto utilizzo degli alimenti sia, allo stesso tempo, favorire scelte alimentari nutrizionalmente corrette, tramite interventi di valutazione dell'adeguatezza dei menù e la promozione di alcuni piatti/ricette.

La tematica di rilievo e grande attualità è la ristorazione ospedaliera e assistenziale.

***Il Consiglio d'Europa ha recentemente ribadito che la ristorazione ospedaliera è parte integrante della terapia clinica e che il ricorso al cibo rappresenta il primo e più economico strumento per il trattamento della malnutrizione.***

**IL CONVEGNO E' A NUMERO CHIUSO: SI PREGA DI CONFERMARE CON UNA EMAIL ALL'INDIRIZZO**

[info@ifelici.it](mailto:info@ifelici.it)

[info@rationalproduction.com](mailto:info@rationalproduction.com)

[info@medeat.eu](mailto:info@medeat.eu)

Al termine i partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione.

### I° SESSIONE:

#### MODERATORE Dott.ssa CIBIN Monica

Ore 10.00 *REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI, APERTURA DEI LAVORI*

ORE 10.15 *INTRODUZIONE AL CONVEGNO*

#### Dott. Giovanni Tambuscio

Direttore Servizio Igiene Alimenti Nutrizione Az ULSS16 Padova

#### Dott.ssa Stefania Tessari

Referente scheda Tematica Educazione Alimentare promozione stili di vita attiva

Ore 10.30 **Dott. Saverio Chilese**

*RISTORAZIONE COLLETTIVA : QUALI STRATEGIE PER LA REGIONE VENETO.*

Referente scheda tematica 4 Ristorazione Collettiva Regione Veneto P.T.S.A 2008-2011

ore 10.50 **Dott.a Sandra Zuzzi**

*I CRITERI DI REDAZIONE DEL CAPITOLATO DI GARA PER UNA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI QUALITÀ.*

Presidente Associazione Economi Triveneto

ore 11.15 **Dott. Pedrolli Carlo**

*IL SERVIZIO DI DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA NELLE STRUTTURE OSPEDALIERE*

Unità Ospedaliera Semplice- Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica Ospedale Santa Chiara di Trento

### ORE 11.45 COFFEE BREAK

In linea con le tematiche del Convegno relative al piacere dell'alimentazione il coffee break è offerto dalla



che presenta

**“Il sistema Colazione dedicato alle fragilità alimentari”**

**con assaggi e goloserie calde e fredde**

## AGENDA DEI LAVORI

### II° SESSIONE:

#### MODERATORE Dott. Pedrolli Carlo

Ore 12.15 **Prof. Mele Antonio**

*CIBI FUNZIONALI PER I PERCORSI DI CURA NELLE STRUTTURE SANITARIE*

Esperto di Biotecnologie applicate allo studio e valorizzazione del ruolo funzionale degli alimenti

ore 12.40 **Dott.a Cibir Monica**

*RISCOVERIRE IL GUSTO DI NUTRIRSI E IL PIACERE DEL CIBO PER UNA RISTORAZIONE AL SERVIZIO DEL CLIENTE.*

Dietista componente scheda tematica 4 Ristorazione Collettiva Regione Veneto P.T.S.A. 2008-2011

Ore 13.10 **Dott.a Messina Marina**

*“COTTO E ...SERVITO !”:PRESENTAZIONE DEL CONCORSO CULINARIO SUL TEMA “L'IMPORTANZA DELLA PRESENTAZIONE DEL PIATTO PER ESALTARE COLORI E SAPORI”*

Dietista esperta servizio di Ristorazione Collettiva Sanitaria

### ORE 13.30 PRANZO DI LAVORO

In linea con le tematiche del Convegno

relative al piacere dell'alimentazione il pranzo è



offerto dall' Azienda

**DEGUSTAZIONI E NOVITA' SENSORIALI**