

RISTORAZIONE COLLETTIVA: LINEE GUIDA E MODELLI APPLICATIVI

Formazione a Distanza
50 crediti ECM

Data inizio 5/3/2026 – Data fine 4/3/2027

Durata: 60 ore (documenti scientifici 40 ore, approfondimento 20 ore)

Responsabile scientifico e docente: Dott. Luca Belli

Obiettivo formativo: SICUREZZA E IGIENE ALIMENTARI, NUTRIZIONE E/O PATOLOGIE CORRELATE

Professioni accreditate: Medico chirurgo (tutte le discipline), Biologo, Dietista

PROGRAMMA

La ristorazione collettiva rappresenta un ambito strategico della sanità pubblica e della nutrizione applicata, con un impatto rilevante sulla promozione della salute, sulla prevenzione delle patologie cronico-degenerative e sulla tutela delle fasce vulnerabili della popolazione. Scuole, ospedali, RSA, aziende e comunità costituiscono contesti in cui l'organizzazione del servizio alimentare assume una valenza clinica, preventiva, gestionale e normativa.

Il corso FAD presenta i riferimenti normativi nazionali e i modelli applicativi regionali più completi e attuali che regolano la realizzazione dei Servizi di Ristorazione Collettiva, e la loro applicazione nei vari ambiti di attuazione (setting).

I materiali di studio presenti sono le linee guida:

Del Ministero della Salute

- LINEE GUIDA NAZIONALI RISTORAZIONE SCOLASTICA, OSPEDALIERA, ASSISTENZIALE
- LINEE INDIRIZZO NAZIONALE PREVENZIONE RISCHIO SOFFOCAMENTO DA CIBO

Di alcune regioni con parti più estese che riguardano i modelli applicativi (come: pianificazione dei menu stagionali, standard nutrizionali per fasce di età e condizioni cliniche, gestione delle allergie e delle intolleranze, diete speciali e culturali/religiose, prevenzione della malnutrizione, controllo qualità e monitoraggio degli scarti alimentari)

- 1 GUIDA ALLA COSTRUZIONE DEI MENÚ DI RISTORAZIONE SCOLASTICA 2025 Scuole infanzia, primarie, secondarie regione Marche
- 2 Nutrizione in età prescolare: Guida per la costruzione dei menu di ristorazione negli asili nido SIAN AV2 regione Marche
- 3 LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA ED AZIENDALE della Regione Puglia
- 4 LINEE D'INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE NELLE STRUTTURE RESIDENZIALI EXTRAOSPEDALIERE della Regione del Veneto
- 5 PROPOSTE OPERATIVE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA REGIONE PIEMONTE
- 1 LINEE GUIDA PER L'OFFERTA DI ALIMENTI E BEVANDE SALUTARI E SOSTENIBILI NELLE SCUOLE E STRUMENTI PER LA SUA VALUTAZIONE E CONTROLLO della Regione Emilia Romagna anno 2023

COGNOME	NOME	PROFESSIONE	DISCIPLINA	ENTE DI APPARTENENZA LIBERA PROFESSIONE	DESCRIZIONE ATTIVITA' PROFESSIONALE/FORMATIVA
BELLI	LUCA	BIOLOGO	NUTRIZIONE	ASUR MARCHE AV2	Dirigente Biologo presso il Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Il provider dichiara ai sensi dell'art. 76 del DPR n.445/2000:

- di aver fornito all'interessato l'informativa sul trattamento dei dati personali (art. 13 del Regolamento europeo 2016/679; artt. 68, 70, 76, 96 Accordo Stato-Regioni 2017 "La formazione continua nel settore salute"- Rep. Atti 14/CSR del 2.2.2017 - Par. 4.6, lett. j) Manuale Nazionale di Accreditamento per l'Erogazione di Eventi ECM);
- di aver informato l'interessato che il programma dell'evento ECM, di cui le suddette informazioni contribuiscono a formarne il contenuto minimo, verrà inserito nel catalogo degli eventi E.C.M. tenuto dall'ente accreditante;

Dott. Luca Belli

Il Dott. Luca Belli è un Biologo Nutrizionista e Specialista in Scienza dell'Alimentazione con una consolidata esperienza nella sanità pubblica, nell'insegnamento universitario e nella nutrizione sportiva. Ha costruito una carriera multidisciplinare che unisce la pratica clinica alla sorveglianza nutrizionale e alla promozione della salute.

Percorso Accademico e Formazione

Il Dott. Belli possiede un profilo formativo d'eccellenza conseguito principalmente presso l'Università degli Studi di Camerino e l'Università Politecnica delle Marche:

- Laurea in Biologia della Nutrizione (2003) e Laurea Specialistica in Scienze Biomolecolari e Biofunzionali (2005).
- Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione con lode (2010).
- Master di II Livello in Nutrizione e Dietetica (2012) e Master di I Livello in Scienza dell'Alimentazione e Dietetica Applicata (2023).

Esperienza Professionale e Sanità Pubblica

Dal 2023 opera come Dirigente Biologo presso l'AST Ancona (Marche) all'interno del Dipartimento di Prevenzione. Ricopre ruoli di grande responsabilità a livello regionale, tra cui:

- Componente del Tavolo Tecnico Regionale sulla Sicurezza Nutrizionale (TaRSIN).
- Coordinatore e referente per programmi del Piano Regionale Prevenzione (PRP) relativi alle "Scuole che promuovono salute" e "Comunità Attive".
- In precedenza, ha lavorato per oltre un decennio presso l'ASUR Marche occupandosi di sorveglianza nutrizionale, ristorazione collettiva e sicurezza alimentare.

Attività Accademica e Sportiva

Parallelamente all'attività istituzionale, il Dott. Belli è un attivo docente universitario:

- È Professore a contratto presso l'Università di Camerino per corsi di Laurea Magistrale e Master, insegnando materie quali Nutrizione Applicata e Nutrizione Sportiva.
- In ambito sportivo, è il Nutrizionista della Federazione Ginnastica d'Italia (Accademia Internazionale GAM).
- È certificato come Sports Nutritionist (CISSN) e ricopre la carica di Consigliere Nazionale della SINSeB (Società Italiana Nutrizione, Sport e Benessere) dal 2014.

Competenze e Associazioni

Esperto nella valutazione della composizione corporea e della bioimpedenziometria, è iscritto all'Ordine dei Biologi (attualmente delegazione Emilia Romagna-Marche). È inoltre membro di importanti società scientifiche come SINU e ANSISA, e possiede qualifiche come istruttore di fitness e judo.