

Prima edizione: orario 8.30-11.00
Seconda edizione: orario 16.00-18.30

registrazioni ed introduzione

Eleonora Croci - ASUGI

**principi guida dell'OMS per gli approvvigionamenti dei servizi alimentari
pubblici sani, sicuri e sostenibili**

Giulio Barocco - ASUGI

costruire un buon menù al nido e a casa

Tiziana Longo, Rosa Padovano - ASUGI

alimenti ultraprocesati per la prima infanzia: rischi ed evidenze

Antonella Calabretti - UNITS

aggiornamenti scientifici in materia di diete speciali in età 0-3 anni

Grazia Di Leo - IRCCS BURLO

le diete speciali nei menù del nido: indicazioni pratiche per educatori e famiglie

Claudia Carletti, Paola Pani - BURLO IRCCS

**dalla dispensa al piatto: ruolo di commissione mensa, personale di cucina e
famiglie per un pasto sano e gustoso**

Paola Fabbro - Comuni di Trieste, Muggia e Duino Aurisina

la prevenzione degli infortuni domestici nella prima infanzia

Roberta Fedele - ASUGI

L'iscrizione all'evento formativo va inviata a mezzo mail, specificando ente di appartenenza, nominativi dei partecipanti, edizione scelta (mattino o pomeriggio) e contatto telefonico di riferimento ai responsabili dell'organizzazione, attuazione dell'evento e attività di segreteria:

Tiziana Longo

040 399 7536

tiziana.longo@asugi.sanita.fvg.it

Daniela Steinbock

040 399 7533

daniela.steinbock@asugi.sanita.fvg.it