



Alimentiamo la salute

Il cibo e le sue potenzialità tra prevenzione, cura e cultura:
il progetto *Chef in ospedale* e altre esperienze a confronto

5 ottobre 2018
Aula Magna Fondazione Università Mantova
Via Scarsellini 2, Mantova



Cibo e Cura

La via del Policlinico S. Orsola per una
ristorazione sana, buona, sostenibile

Alimentiamo la Salute – Mantova – 5 ottobre 2018

Marco Storch

Direttore Servizi di Supporto alla Persona - Direzione Generale

I servizi di supporto alla persona: una scelta organizzativa



una unità organizzativa dedicata

nata a fine 2012 gestisce oggi circa 180 persone e 40 milioni euro anno budget

obiettivi

- 1.gestire i servizi
- 2.gestire i contratti/fornitori
- 3.responsabile di budget
- 4.riprogettare i processi



Focus

- 1.servizi di ristorazione – cibo per la cura
- 2.servizi integrati per comfort e logistica al paziente
- 3.trasporto pazienti intra e interospedalieri
- 4.servizi commerciali e di accoglienza

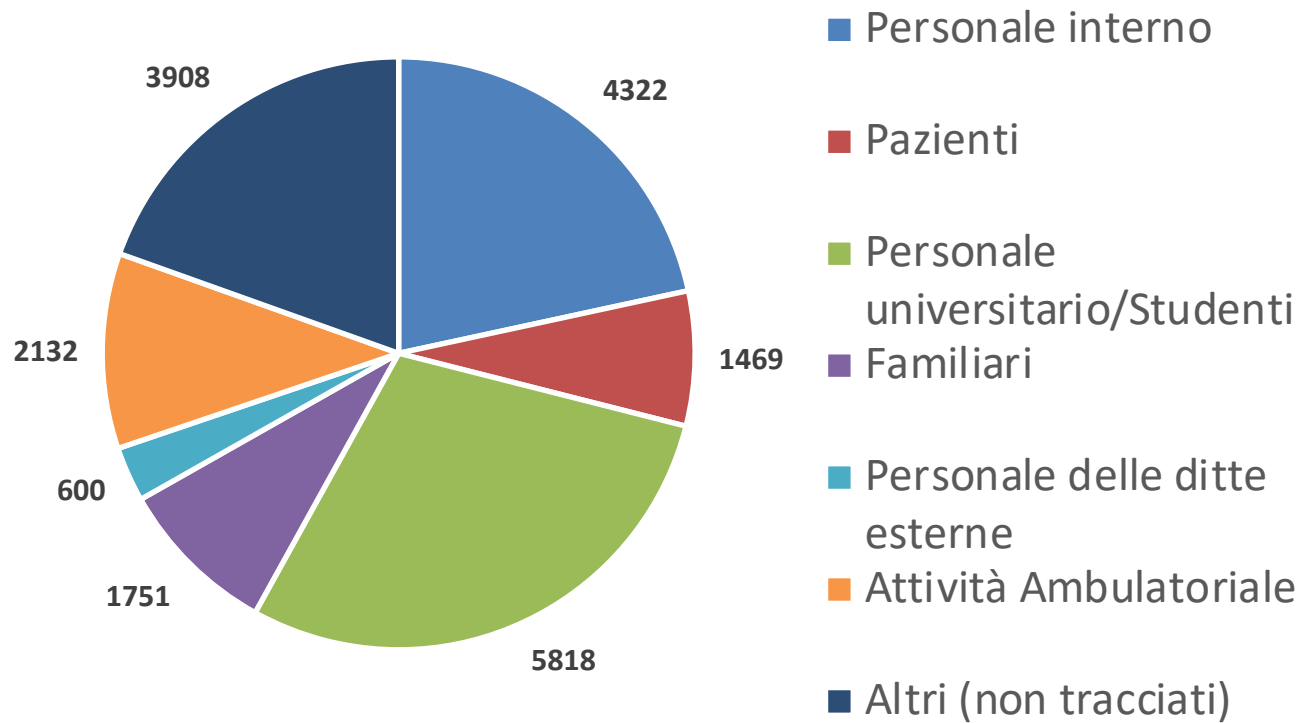




2 km lunghezza – 500 mt larghezza, 32 padiglioni

Persone/giorno

*Totale
Oltre 20'000
persone/giorno*



paradigma:

qualificazione + risparmio =
innovazione



SSP mission

Servizi di supporto alla persona. processi che qualificano, potenziano, valorizzano l'assistenza

Processi di acquisto come strumento, non come fine.

Centro di ricavo e non solo di costo. Per l'azienda, per il territorio.

Format ripetibile per contesti di grande complessità gestionale ed organizzativa .

Ristorazione – fotografia anno 2012 (situazione pre-progetto):

- ospedale eccellenza sanitaria di grande dimensione (circa 4000pasti/g, 1.2mil pasti/a senza rist. com.le)
- investimento cucina interna (da 4 a 1 in set 2010)
- gestione interna produzione pasti degenti e mensa dipendenti/utenti (130 unità di personale in cucina)
- gestione esterna logistica distributiva e lavaggio stoviglie pranzi e cene degenti
- gestione esterna ristorazione commerciale (bar, vendita automatica, banqueting...)
- il pasto è una commodity (è dato per scontato)
- esiste il bisogno di un servizio a maggior valore aggiunto



investimento nella ristorazione cibo è cura

qualità del cibo educazione alla salute
cucina e mensa ottimizzata (obiettivo costi in linea con il mercato)
ristorazione aziendale e commerciale in partnership pubblico-privato
progetti pilota regionale-nazionale (con partner eccellenti)
in stretta sinergia con la città e il territorio



piano di progetto

ristorazione al sant'orsola



vision

> 2015-20

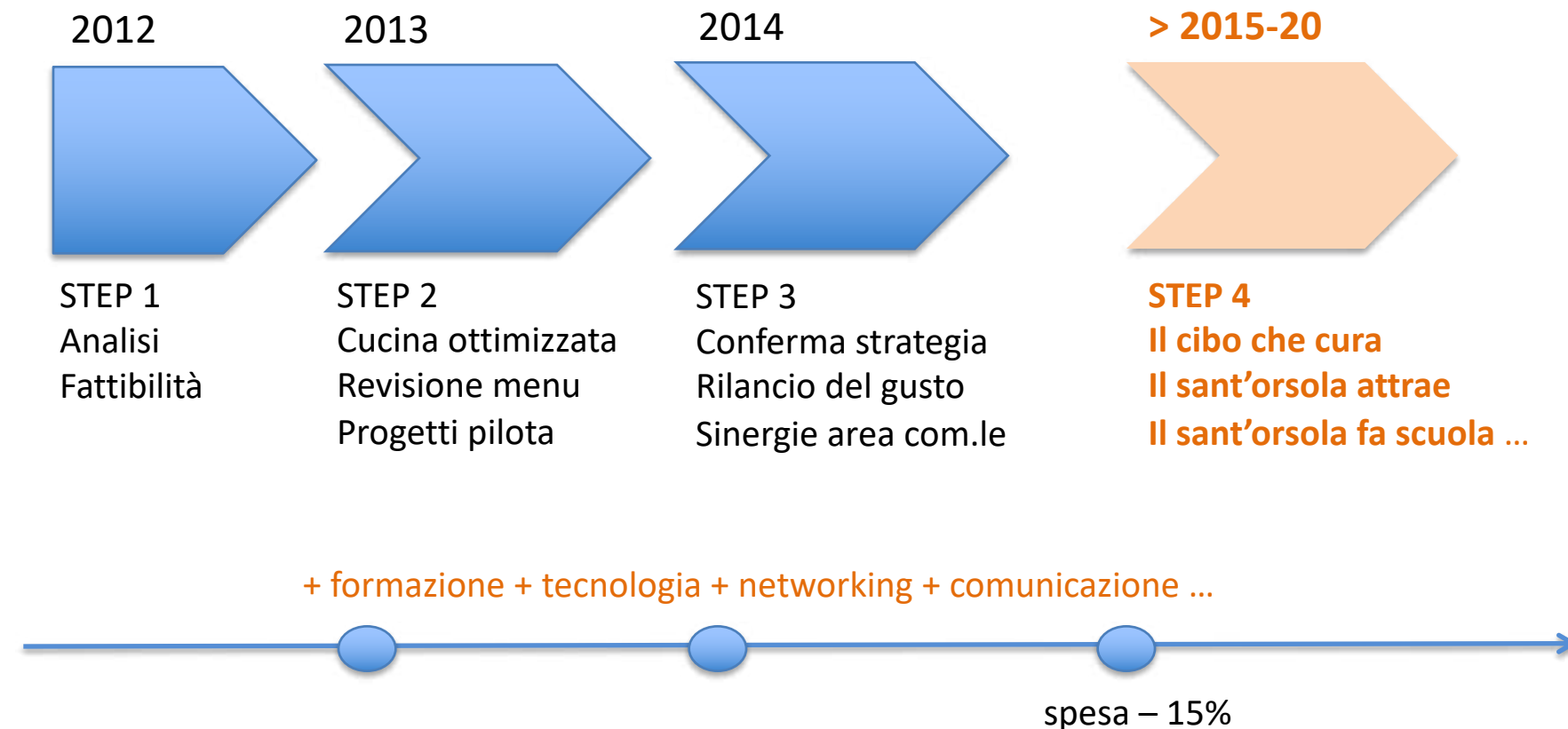


STEP 4

Il cibo che cura

Il sant'orsola attrae

Il sant'orsola fa scuola ...



Dati di sintesi

(dati arrotondati anno 2017)

Costo annuo 8 milioni di euro
(costi diretti di gestione, compresi ammortamenti e iva)

1 milione 150 mila pasti annui
circa 7 euro di costo medio a pasto

Totale persone impegnate 110
(compresi operatori in produzione e staff tec-amministrativi)



Principi della riorganizzazione

- Design della struttura organizzativa
 - Organizzazione snella e focalizzata
 - Responsabilità precise ma approccio di team
 - Chiarezza di ruoli operativi (capo-coordinatore-capopartita, ...)
 - Definizione e aggiornamento di competenze e mansioni
- Design dei processi
 - Responsabilità individuali e Co-responsabilità del team
 - Obiettivi e risultati comuni
 - Uniformità di procedure, monitoraggio continuo
 - Sviluppo di progettualità



progetto di ottimizzazione

3 macro aree:

- 1. riorganizzazione cucina**, in particolare evidenza le aree a maggior tasso di cambiamento: turni, coinvolgimento LPU, sistema di produzione con nastro, colazioni, zone di produzione/cottura (fulcro centro lavorazioni primi, carni, verdure, dispensa, diete speciali, ..), mense, ...
- 2. revisione degli acquisti / derrate**, con obiettivo migliorare il rapporto qualità/prezzo dei prodotti acquistati, e ridurre sprechi (es. via monouso, salumi e formaggi affettati freschi, più stagionalità, meno carni...), in collaborazione con reparti e dietisti
- 3. revisione servizi appaltati**, con obiettivo di riduzione costi e maggior controllo processi, in particolare internalizzazione quota pulizie, trasporto carrelli, ottimizzazione lavaggio stoviglie, ..



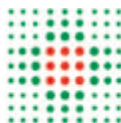
costi

- risparmio anno su anno su tutti i fattori produttivi
- art.16 D.lgs 98/2011: una quota dei risparmi distribuiti al personale di cucina (triennio 2013-15)
- riduzione strutturale assenze-straordinari

qualità

- revisione menu, dietetico ospedaliero + mensa
- revisione manuale autocontrollo haccp
- coinvolgimento LPU (lavoratori pubblica utilità)
- coinvolgimento utenti (questionari e interviste)
- analisi di clima organizzativo con Unibo
- ricerca/formazione con partner eccellenti
- progetti pilota (disfagia, ginecologia oncologica, ...)





- PRIMA
- DOPO

MENSA



LINEA VELOCE

- PRIMA PASTO FREDDO
- DOPO •OFFERTA PIATTO UNICO NUTRIZIONALMENTE BILANCIATO
- OTTIMIZZAZIONE TEMPISTICHE



PANE

- PRIMA FARINA 0 o 00, OLIO NON SPECIFICATO
- DOPO •FARINA DI TIPO 1-TIPO 2-FARINA DI SEGALE-SEMOLA DI GRANO DURO
- OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA



STOVIGLIE MENSA

- PRIMA PLASTICA MONOUSO
- DOPO •SOSTITUZIONE CON PIATTI IN CERAMICA E POSATE D'ACCIAIO



FRUTTA E VERDURA

- PRIMA PREVALENTEMENTE DA SURGELATO
- DOPO •SELEZIONE SECONDO STAGIONALITA'
- SOSTITUZIONE PARZIALE DI PRODOTTI SURGELATI CON PRODOTTI FRESCHI



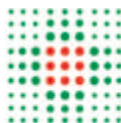
SALUMI E FORMAGGI

- PRIMA SALUMI, INSACCATI e FORMAGGI PRETAGLIATI E/O CONFEZIONATI
- DOPO •SOSTITUZIONE CON SALUMI, INSACCATI e FORMAGGI AFFETTATI/PORZIONATI QUOTIDIANAMENTE



LEGUMI

- PRIMA NON PRESENTI
- DOPO •INSERIMENTO COME OPZIONE FISSA
- APPORTO PROTEICO IN ALCUNE RICETTE
- I LEGUMI SONO AMMOLLATI E NON IN SCATOLA



CUCINA



COTTURA

- **INTRODUZIONE NUOVE TECNICHE DI COTTURA (ES. TUTTE LE VERDURE A VAPORE)**
- **MIGLIORAMENTO DELLE TECNICHE E DELLE RICETTE PRE-ESISTENTI**
- **CREAZIONE NUOVE RICETTE**



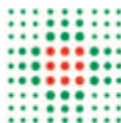
SISTEMA DI AUTO- CONTROLLO

- **NUOVI FORM INTERNI PER REPORTISTICA QUALITA' E SPRECO**
- **CONTROLLI PERIODICI FISSI SU PREPARAZIONI**
- **ASSAGGIO STRUTTURATO**



DISFAGIA

- **SOSTITUZIONE OMOGENEIZZATI CONFEZIONATI**
- **CREAZIONE MENU' NUTRIZIONALMENTE BILANCIATO**
- **CHECK QUALITATIVI E QUANTITATIVI PERIODICI SU PREPARAZIONI**



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico



CRUNCH
CUCINA E RISTORAZIONE UNITI
NELLA NUTRIZIONE CLINICA OSPEDALIERA

MENU'

AUTO-
CONTROLLO

LEGUMI

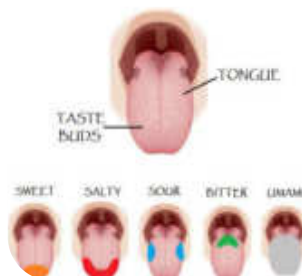
PANE

DISFAGIA

FRUTTA E
VERDURA



SALUTE &
QUALITA'



PALATABILITA'

DISFAGIA

PANE

COLAZIONE

FRUTTA E
VERDURA

AUTO-
CONTROLLO

SALUMI

LEGUMI

FRUTTA E
VERDURA

SALUMI

STOVIGLIE
MENZA

DISFAGIA

AUTO-
CONTROLLO

PANE



SOSTENIBILITA'
AMBIENTALE



SOSTENIBILITA'
ECONOMICA

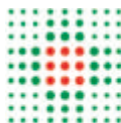
SALUMI

STOVIGLIE
MENZA

FRUTTA E
VERDURA

DISFAGIA

AUTO-
CONTROLLO



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico



PANE



DAL 2016: FARINA DI TIPO
1-TIPO 2 e/o SEMOLA DI
GRANO DURO e/o SEGALE

PRIMA: FARINA 0 o 00

DAL 2016: OLIO EXTRA
VERGINE D'OLIVA

*PRIMA: OLIO NON
SPECIFICATO*

DAL 2016: LIEVITO MADRE
o PASTA DI RIPORTO

PRIMA: NON SPECIFICATO

DAL 2016: PANE e PANINI
INTERI

*PRIMA: PANE A FETTE
CONFEZIONATO
SINGOLARMENTE*

DAL 2016: RIMOZIONE
IMBALLAGGIO PANINI
MENZA

*PRIMA: IMBALLAGGIO
SINGOLO PANINI*

- ➔ + PALATABILITA'
- ➔ + SALUTE
- ➔ + SOSTENIBILITA' AMBIENTALE
- ➔ + SOSTENIBILITA' ECONOMICA



BOLOGNA

Consiglia Con

Sanità, spending review: Sant'Orsola le radiografi fanno col succo di anana

Usandolo come mezzo di contrasto al posto del Lumir, scendono da 14.000 a 380 euro l'anno: stessi effetti da clinico



▼ **S. Orsola premia i lavoratori**

Il S. Orsola di Bologna ripensa la mensa e risparmia in un anno 738mila euro. Un progetto che porterà in media 800 euro lordi ai dipendenti, in base alle mansioni. Il premio è ottenuto grazie al Dl 98/2011 che permette di assegnare metà dei risparmi da razionalizzazione alla contrattazione integrativa.

Home

Mensa, dal primo luglio on line il menù quotidiano

Notizie per il personale

1 Lug 2016



Novità alla mensa Sant'Orsola, e non solo. Dal 21 giugno i piatti monouso sono stati sostituiti da stoviglieria in ceramica. Inoltre, a fianco del pane tradizionale sono state inserite fette di pane con lievito madre e segale ed è stata aperta un'offerta di legumi e spezie con cui potersi confezionare un piatto a proprio piacimento.

Piccoli passi realizzati, lungo il percorso del Progetto Ristorazione, tenendo conto anche delle segnalazioni e dei suggerimenti arrivati in questi mesi da chi utilizza le mense. Da venerdì 1 luglio sarà inoltre disponibile sulla intranet il menù del giorno per entrambe le mense, da poter consultare fin

Il Sant'Orsola dona 600 pasti al mese ai poveri

Accordo con la coop La Rupe sui piatti che avanzano ogni giorno in corsia

ROSARIO DI RAIMONDO

IL POLICLINICO Sant'Orsola e la cooperativa sociale La Rupe insieme contro lo spreco di cibo. Grazie a un accordo firmato nei giorni scorsi, l'ospedale donerà ai poveri seguiti dal centro d'accoglienza i pasti che non vengono consumati dai pazienti. E parliamo di cifre importanti: in media, ogni giorno, le cucine dell'azienda sanitaria sfornano quattromila cene, unavantina delle quali finivano fino ad ora nella spazzatura. Significa che 600 pasti al mese, al-

difficoltà, nel pieno rispetto delle regole qualitative dei prodotti.

L'accordo tra l'azienda ospedaliera e la cooperativa La Rupe funziona così: ogni sera, alle 18.45, gli operatori del centro andranno nelle cucine del Sant'Orsola con dei contenitori termici, che i dipendenti dell'ospedale riempiranno con le cene avanzate. Nelle corsie dell'ospedale, come si è detto, avanzano ogni giorno tra i 15 e i 20 pasti, che diventano potenzialmente 600 in un mese.

1998, che ha come mission proprio il recupero di beni invenduti o impossibili da vendere, a favore di enti caritativi. Il tutto sulla base di una storica legge

che lo consente, quella del "buon samaritano", del 2003, la prima e più lungimirante esperienza in Europa riguardo alla distribuzione di prodotti alimentari a fine di solidarietà sociale.

Il ruolo di Last Minute Market è quello di «mettere in sicurezza

il processo di recupero di pasti pronti della ristorazione col-

cuperati». E la scelta è caduta sul centro d'accoglienza La Rupe, nato nel 1984 e trasformato in cooperativa sociale dieci anni fa, che tra i suoi obiettivi ha «la promozione sociale e del reinserimento lavorativo, con particolare riferimento a persone con problemi di dipendenza, donne in stato di bisogno sociale».

Non è il centro pre Pozzi collaudo: già nel



**last minute
market**

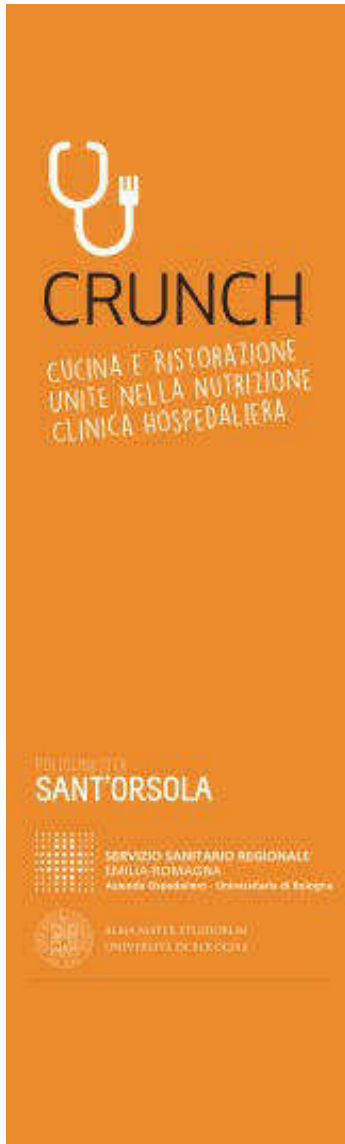


CRUNCH

CUCINA E RISTORAZIONE UNITI
NELLA NUTRIZIONE CLINICA OSPEDALIERA

PROGETTO CRUNCH

Cucina e Ristorazione Uniti nella Nutrizione Clinica H Ospedaliera



Ristorazione al Sant'Orsola, un nuovo progetto con le persone al centro

Il progetto intende
valorizzare il cibo come
segno di buona accoglienza,
come sostegno alla cura,
come strumento di relazione.

Un progetto per tutti, che
vuole avvicinare le persone.
Un progetto per migliorare
la qualità dei servizi
riducendo la spesa.
Un progetto sostenibile,
attento all'ambiente.

Al Policlinico Sant'Orsola,
dal 1 luglio 2016 è attivo il
progetto **CRUNCH** - Cucina
e Ristorazione Unite
nella Nutrizione Clinica
Hospedaliera.

Tra i principali obiettivi,
quello di **far conoscere**
l'importanza del ruolo
degli alimenti nella
prevenzione e nella terapia.

Grazie a **CRUNCH**,
attraverso la formazione
dei cuochi e
la creazione di ricette
e menu speciali,
verrà posta maggiore
attenzione nel **fornire**
un'alimentazione
adeguata alle specifiche
esigenze di ogni persona,
migliorando sia il percorso
clinico-assistenziale
sia la cura e la qualità
di vita del paziente.



PROGETTO CRUNCH

Cucina e Ristorazione Uniti nella Nutrizione Clinica Ospedaliera

Avvio 1 Luglio 2016

Progetto di sperimentazione biennale 2016-2018 nell'ambito del "Progetto Ristorazione" dei Servizi di Supporto alla Persona.

Individuare nuove strategie nutrizionali nell'ambito del percorso clinico-assistenziale ospedaliero

IL CIBO COME SUPPORTO ALLE TERAPIE

Lo scopo è dimostrare come il miglioramento della filiera alimentare dalla materia prima al letto del paziente, la formazione del personale e nuovi percorsi ospedalieri, possano produrre una maggiore attenzione verso il cibo ovvero l'alimentazione corretta e adeguata alle specifiche esigenze del singolo, contribuendo a migliorare a più livelli sia il percorso clinico-assistenziale sia la cura e la qualità di vita del paziente sia dentro il contesto ospedaliero sia nella vita di tutti i giorni. Tutto questo nel rispetto dei vincoli economici e pertanto in un circuito virtuoso di costi sostenibili.

PROGETTO CRUNCH

Obiettivi

Sviluppare e coordinare interventi a diversi livelli, con lo scopo di insegnare e divulgare la conoscenza del ruolo che gli alimenti possono avere nella prevenzione e nella terapia se utilizzati in modo appropriato.

Innovazione e riqualificazione della Ristorazione Ospedaliera: farla Meglio Spendendo Meno, portare nel piatto la migliore materia prima disponibile, il cibo buono e sano che diventa anche sostenibile economicamente.

Fornire formazione e consulenza nel campo della Nutrizione Clinica Applicata, della Biochimica degli Alimenti Applicata e delle più recenti Linee Guida nel campo della Prevenzione Alimentare al personale della Cucina e del servizio di Ristorazione del Sant'Orsola oltre che al personale infermieristico e a gli altri professionisti sanitari.

PROGETTO CRUNCH

Obiettivi

Realizzare strumenti pratici di divulgazione (opuscoli, pannelli, software, app, ecc) al fine di favorire il trasferimento delle più recenti acquisizioni in campo nutrizionale all'alimentazione quotidiana.

Organizzare e gestire Corsi di Nutrizione Applicata alla Cucina aperti a pazienti e dipendenti: come fare la spesa; le evidenze scientifiche sulle “Diete Tradizionali” (Mediterranea, Macrobiotica); ecc; Con lo scopo di spiegare come la cucina possa essere uno strumento utile di prevenzione e supporto alla terapia da usare nella quotidianità.

Ideazione e progettazione di “FORMAT SCIENTIFICI”, di carattere nutrizionale ed educativo, elaborazioni di progetti di ricerca per ottenere finanziamenti competitivi e non competitivi, ricerca di partners e divulgazione dei risultati ottenuti.

PROGETTO CRUNCH

Metodo

- **BACKGROUND** (Linee guida, Raccomandazioni, Evidenze, Review, Esperienze sul campo, ...)
- **SCREENING** (Questionari, Personale Sanitario, Criticità Cliniche, Studio di Prevalenza, ...)
- **DATA ANALYSIS** (Indicatori Impatto clinico-gestionale-economico, Coinvolgimento Cucina, Ricerca Partners, ...)
- **PILOT PROJECT** (Studio Osservazionale, Formazione, Eventi, Parametri, ONLUS, Criticità, ...)
- **CLINICAL PATH-FORMAT** (Studio Interventistico, Percorso, Divulgazione Dati, Fondi, ...)

PROGETTO CRUNCH-Gi: BACKGROUND

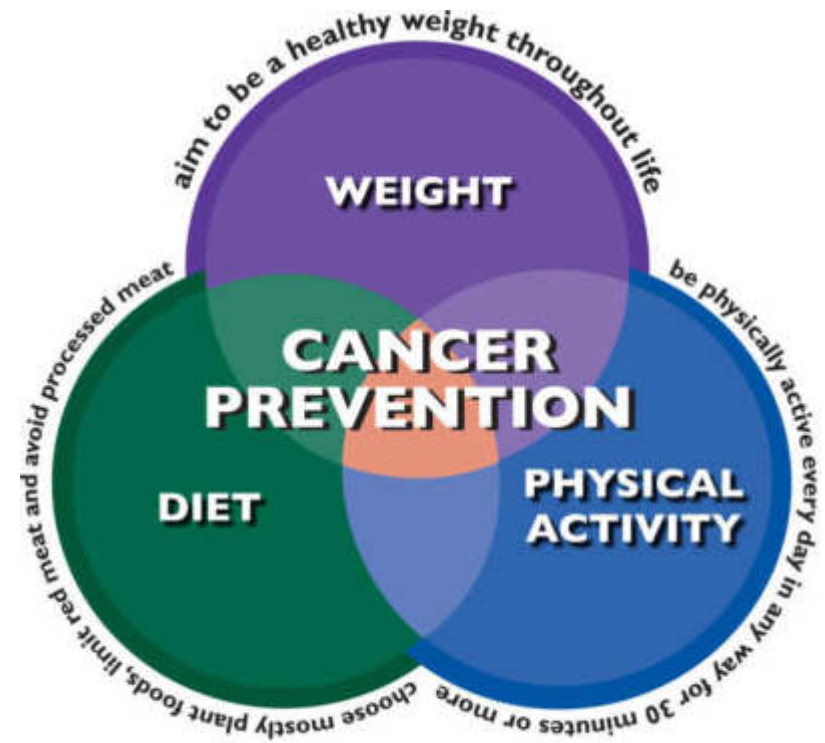
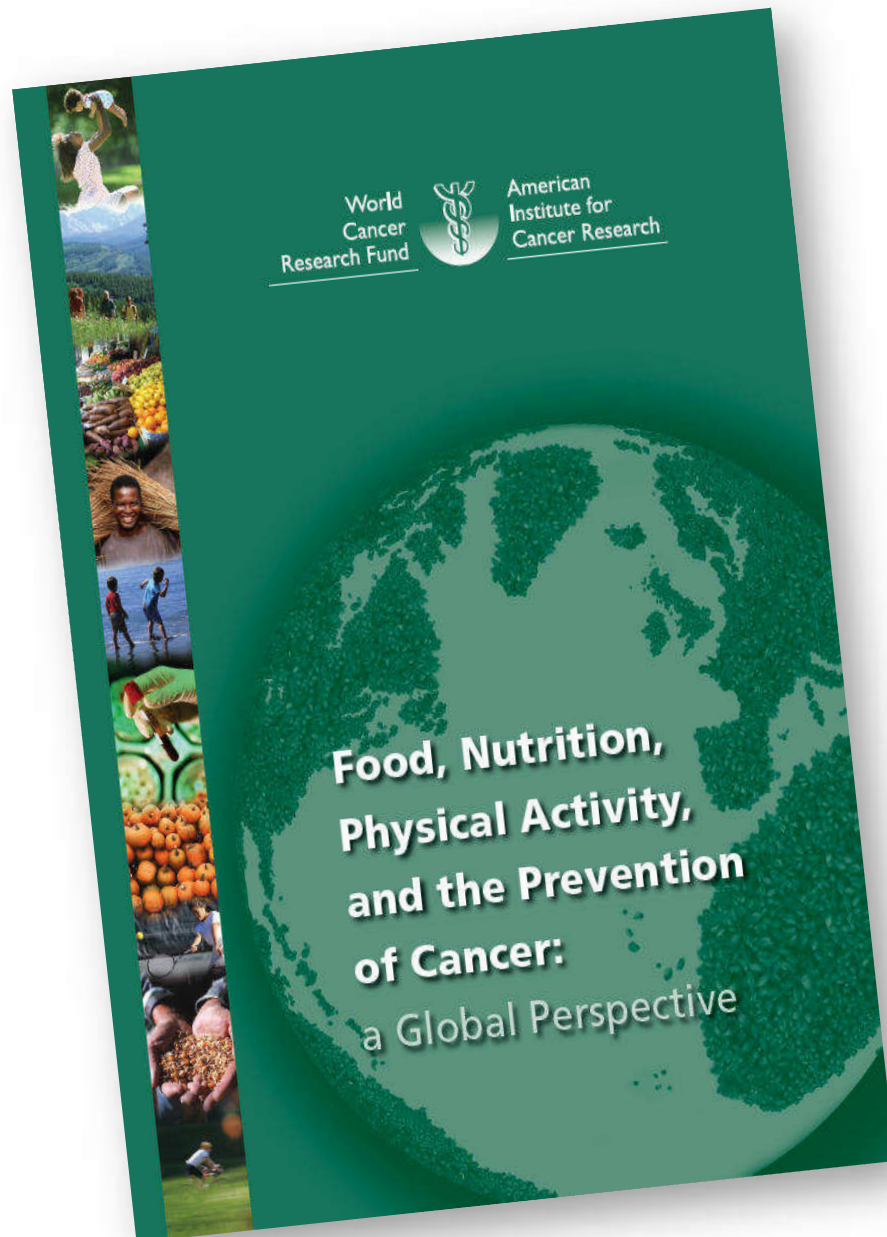
Dove Trovare le Risposte migliori?

- **Le esperienze di altri Centri Oncologici** (Istituto Tumori, IEO, ecc.)
- **Le Raccomandazioni scientifiche** (WCRF 2007, AICR, AIRC, ecc.)
- **La Letteratura scientifica** (Lifestyle, Mediterranean and Macrobiotic diet, ecc.)
- **La Rieducazione e il Buonsenso** (Spesa, Ricette, Attività Fisica, Diario, ecc.)



Base scientifica e metodo

Esistono Evidenze FORTI?



Reprinted with permission from the American Institute for Cancer Research

Le Esistono Evidenze:

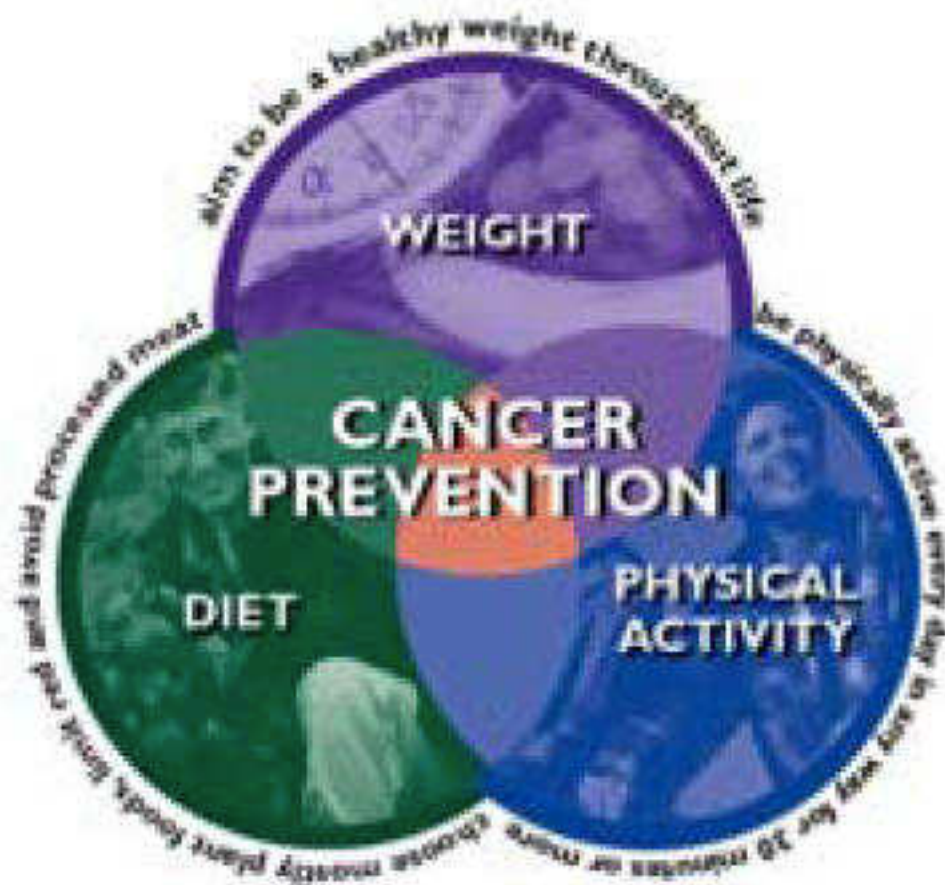
✓ *convincenti*

✓ *probabili*

✓ *limitate*

✓ *improbabili*

STILI DI VITA E RISCHIO ONCOLOGICO (WCRF 2007)



RECOMMENDATIONS

BODY FATNESS

Be as lean as possible within the normal range of body weight

PHYSICAL ACTIVITY

Be physically active as part of everyday life

FOODS AND DRINKS THAT PROMOTE WEIGHT GAIN

Limit consumption of energy-dense foods
Avoid sugary drinks

PLANT FOODS

Eat mostly foods of plant origin

ANIMAL FOODS

Limit intake of red meat and avoid processed meat

ALCOHOLIC DRINKS

Limit alcoholic drinks

PRESERVATION, PROCESSING, PREPARATION

Limit consumption of salt
Avoid mouldy cereals (grains) or pulses (legumes)

DIETARY SUPPLEMENTS

Aim to meet nutritional needs through diet alone

BREASTFEEDING

Mothers to breastfeed; children to be breastfed

CANCER SURVIVORS

Follow the recommendations for cancer prevention

WCRF 2007:

STILE DI VITA PER LA PREVENZIONE DEI TUMORI





World
Cancer
Research
Fund International



Continuous
Update
Project

Analysing research on cancer
prevention and survival

CANCER PREVENTION & SURVIVAL

Summary of global evidence on
diet, weight, physical activity &
what **increases** or **decreases**
your risk of cancer

July 2016 edition



ABOUT **1/3** OF
THE MOST COMMON
CANCERS COULD BE
PREVENTED
THROUGH **DIET, WEIGHT**
AND **PHYSICAL ACTIVITY**

**STRONG
EVIDENCE
ON WHAT
INCREASES
THE RISK OF
CANCER**

**STRONG
EVIDENCE
ON WHAT
DECREASES
THE RISK OF
CANCER**

1 Tumori in ITALIA

Numero di soggetti sani che è necessario seguire
per trovarne 1 che sviluppi un tumore

	♂	♀
Sede	Maschi	Femmine
Vie aerodigestive superiori*	40	187
Esophago	184	685
Stomaco	32	66
Colon-retto	11	18
Colon	16	25
Retto	34	63
Fegato	33	90
Colecisti e vie biliari	139	150
Pancreas	52	67
Polmone	10	38
Osso	910	1299
Cute (melanomi)	70	86
Mesotelioma	229	788
Sarcoma di Kaposi	489	1653
Tessuti molli	290	440
Mammella	648	9
Utero (cervice)		170
Utero (corpo)		49
Ovaio		76
Prostata	8	
Testicolo	202	
Rene, vie urinarie**	40	93
Parenchima	49	108
Pelvi e vie urinarie	222	690
Vescica***	14	80
Sistema nervoso centrale	98	140
Tiroide	148	53
Linfoma di Hodgkin	306	356
Linfoma non-Hodgkin	45	63
Mieloma	106	151
Leucemie	62	103
Tutti i tumori, esclusi carcinomi della cute	2	3

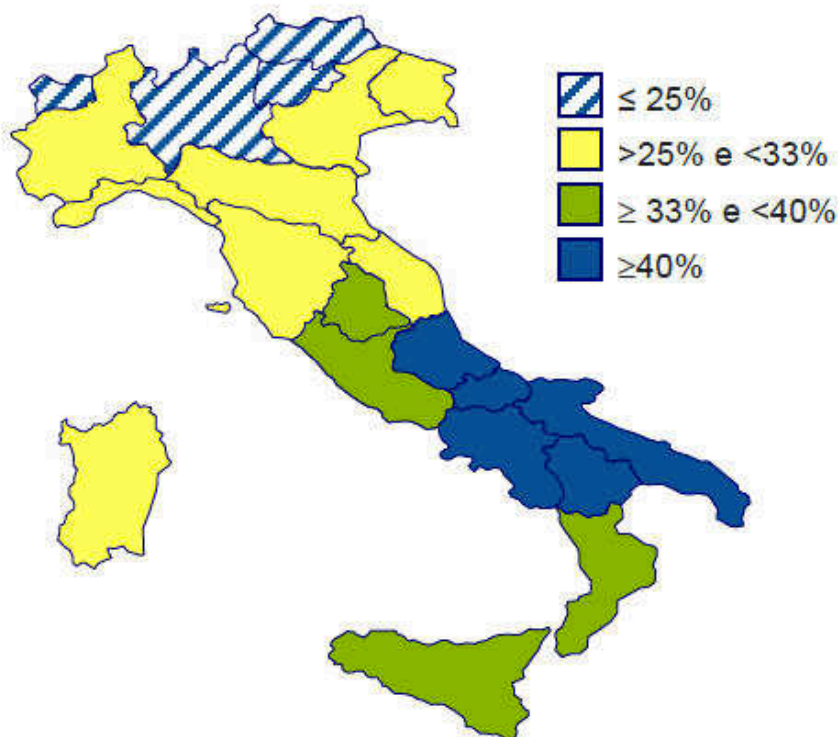
Aion
Associazione Italiana di Oncologia Medica

**“Il 40%
di tutti i tumori
si può prevenire
seguendo corretti
stili di vita”**

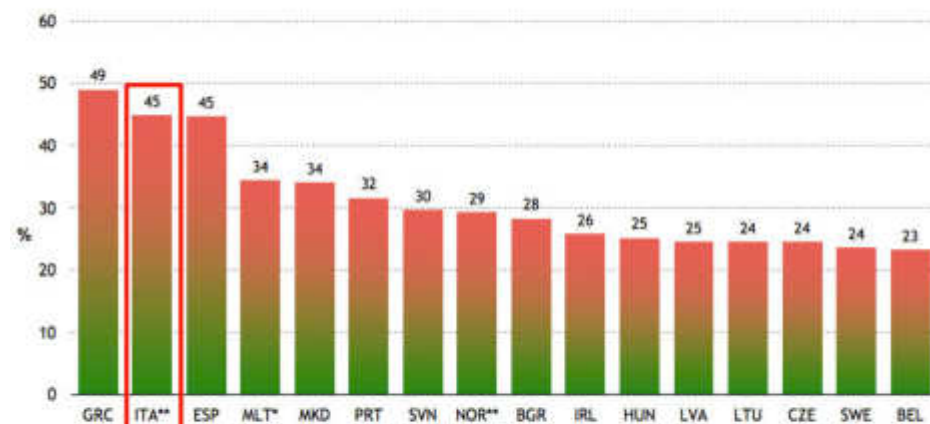
Un Patrimonio in Fuga!

In Italia, nel corso degli ultimi 70-80 anni, lo stile di vita si è via via discostato dallo schema Tradizionale che ha fatto dello stile di vita alimentare Mediterraneo e le sue contaminazioni un esempio da seguire

Fig. 2 - Sovrappeso+obesità per regione, bambini di 8-9 anni della 3^a primaria, OKkio alla SALUTE 2012



Prevalence of overweight among boys aged 7 years (COSI 2010)



World Health Organization

* 6-year-olds
** 8-year-olds

***La Dieta Mediterranea è parte integrante della nostra cultura
non trascuriamo le nostre radici alimentari ma prendiamocene cura!***

Un Patrimonio in Fuga!



**The
Guardian**

THEGUARDIAN.COM

'The Mediterranean diet is gone': region's children are fattest in Europe

International Guidelines ...una Traduzione UTILE!

WCRF 2018



Il Cíbo è Mangiàre?

Attraverso l'atto del Mangiare un organismo vivente riesce a ricavare l'energia necessaria per sostenersi fisiologicamente!

...necessità Fisiologiche e Cultura!

Perché Mangiare non rappresenta esclusivamente un atto meccanico con cui si porta il cibo alla bocca, lo si gusta e lo si digerisce?

Il Cibo fa parte della Cultura di un Popolo

*Mangiare rafforza e salda i rapporti sociali e quelli affettivi:
è con gli amici che si divide “pane e companatico”,
è per amore che si organizza una cena
e si beve un buon vino!*

Il Cibo per l'Uomo!



Le Sfumature del Cibo



La Stagionalità



La Piramide Alimentare Transculturale

PIRAMIDE ALIMENTARE TRANSCULTURALE

Uno strumento di educazione alimentare per tutti i bambini sin dall'età prescolare.



Società
Italiana di
Pediatria

DOLCI-SNACK (consumo al minimo)

patatine fritte, platano fritto, cioccolato nachos, patate dolci stufate, frittelle di mele, dulce de leche, budino di riso, banane verdi stufate

CONDIMENTI (consumo al minimo)

utilizzo giornaliero dell'olio di oliva

UOVA, TUBERI E RADICI

1 - 2 porzioni settimanali

FORMAGGI

2 porzioni settimanali

CARNE

Max 3 porzioni settimanali. Pollo, tacchino, vitello, manzo magro, maiale magro, agnello, coniglio, anatra

PESCE

3 - 4 porzioni settimanali. Alici, sardie, calamari, merluzzo, gamberi

LEGUMI

4 - 5 porzioni settimanali. Fagioli, lenticchie, piselli, ceci, soia, fave

NOCI-SEMI

1 porzione al giorno

LATTE-YOGURT

1 - 2 porzioni al giorno

CEREALI

3 - 5 porzioni al giorno. Grano, mais, farro, orzo, sorgo, miglia, grano saraceno, quinoa, (preferire cereali integrali), riso parboiled

FRUTTA-ORTAGGI

3 - 5 porzioni al giorno (varietà di colori e di consistenza). Pomodori, melanzane, okra, carote, germogli di bambù, squash, urtelle, arance, albicocche, guava, ciliegie, lichis, frutto della passione, mango, papaya

ACQUA

Assunzione giornaliera adeguata

ATTIVITA' FISICA-ADEGUATO RIPOSO

Convivialità, biodiversità e stagionalità, prodotti locali ed ecologici

TIPICITÀ

REGIONI AFRICANE

CEREALI: teff, sorgo

VERDURA E FRUTTA: okra, foglie di cassava, foglie del baobab, frutto della passione, frutto del baobab, guava, mango

REGIONI ASIATICHE

CEREALI: miglia, grano saraceno

VERDURA E FRUTTA: okra, germogli di bambù, alghe marine, frutto del drago, lichis

REGIONI SUD AMERICANE

CEREALI: quinoa, amaranto

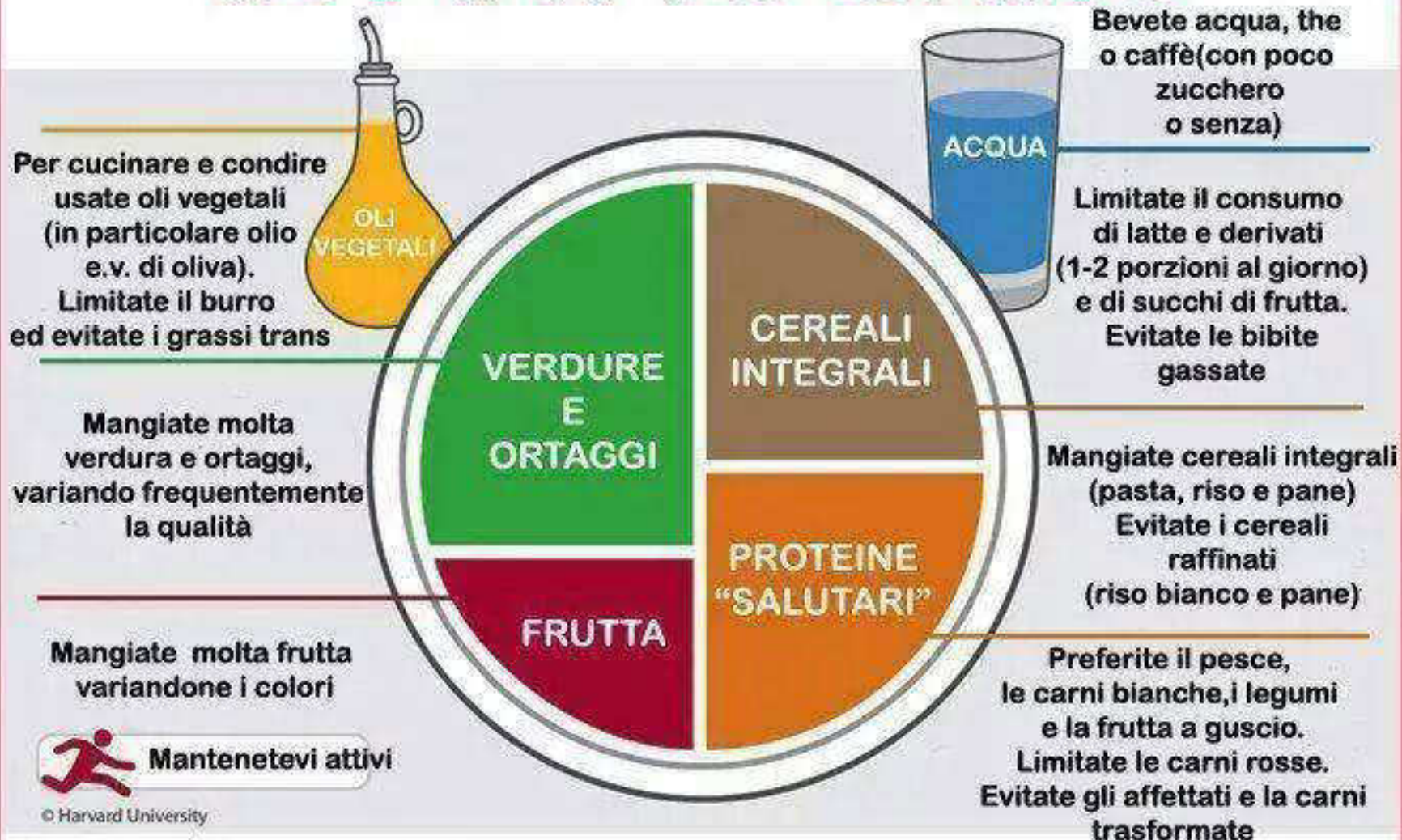
VERDURA E FRUTTA: squash, okra, mango, fichi d'India, guava, melagrana

REGIONI MEDITERRANEE

CEREALI: grano duro (pasta, burghul, cous-cous), grano tenero, farro

VERDURA E FRUTTA: pomodori, insalata, zucchine, mele, arance, albicocche

IL PIATTO SANO



© Harvard University



Harvard School of Public Health
The Nutrition Source
www.hsph.harvard.edu/nutritionsource

Harvard Medical School
Harvard Health Publications
www.health.harvard.edu



PROGETTO CRUNCH - 2016/2017

ONCOLOGIA GINECOLOGICA (PILOTA)

DISFAGIA (PILOTA)

...

RADIOTERAPIA

CHIRURGIA DEI TRAPIANTI

EPATOPATIE

ONCOLOGIE

DIABETE

...

Progetto Pilota. Focus la disfagia

La DEGLUTIZIONE e i suoi DISTURBI

DISFAGIA – UN OTTIMO ESEMPIO

**Con l'aumentare dell'età
si modifica la fisiologia della deglutizione
ed aumenta la presenza di malattie predisponenti
la comparsa di DISFAGIA**

- **15 % della popolazione anziana soffre di disfagia** *(Barczy SR, Semin Speech Lang., 2000; 21:347-361)*
- **64% dei pazienti dopo stroke** *(Mann G, Stroke. 1999; 30:744-748)*
- **68% dei residenti in casa per anziani soffre di disfagia** *(Steele CM, Dysphagia. 1997;12:43-50, discussion 51)*

DISFAGIA – UN ESEMPIO AD ALTO RISCHIO

ASSOCIATA AD AUMENTATA MORBIDITÀ E MORTALITÀ

x 2.5

Rischio di bronco-aspirazione e infezioni del tratto respiratorio inferiore

x 3.0

Rischio di Malnutrizione



**QUALITATIVA
(Micronutrienti)**

**QUANTITATIVA/SARCOPENICA
(Macronutrienti)**



Sovrappeso/Obesità

Denutrizione

Calorica

Proteica

Mista

PERICOLO MALNUTRIZIONE

Impatto Clinico

Società Europea di Nutrizione Clinica e Metabolismo (ESPEN) – livello di evidenza A



- AUMENTO DELLE COMPLICANZE (infezioni, ritardata guarigione delle ferite, piaghe da decubito, ecc.)
- RIDUZIONE DELLA CAPACITA' FUNZIONALE
- PEGGIORAMENTO DELLA QUALITA' DI VITA
- DEFICIT PSICOLOGICI (progressivo deterioramento cognitivo, apatia, depressione, allettamento) → anoressia, difficoltà ad alimentarsi



*CIRCOLO
VIZIOSO*

- ✓ **MAGGIOR NUMERO DI OSPEDALIZZAZIONI**
- ✓ **AUMENTO DELLA DURATA DI DEGENZA**
- ✓ **MORTALITA' E MORBOSITA' PIU' ELEVATE**
- ✓ **AUMENTO DEI COSTI SANITARI**



**Come si può trattare
Malnutrizione,
Sarcopenia e Anoressia
nel Paziente Anziano
Disfagico?**

Monitoraggio



Registrare con il colore blu la quantità consumata da 1/4 fino ad 1 piatto intero



Non è stato mangiato nulla del pasto principale: colorare in rosso l'intero piatto



Prescrizione del digiuno: apporre una croce sul piatto con il colore rosso

Tipo di porzione: ☐ 1/1 ☐ 1/2 ☐ 1/4 Forma alimentare: _____

Date:							
Colazione							
Pranzo	 Proteine: <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	 Proteine: <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	 Proteine: <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	 Proteine: <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	 Proteine: <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	 Proteine: <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	 Proteine: <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
Cena	 Proteine: <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	 Proteine: <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	 Proteine: <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	 Proteine: <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	 Proteine: <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	 Proteine: <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	 Proteine: <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
Spuntino del mattino / Merenda							
Supplemento (alimentazione liquida)							
1.25 dl							
1.25 dl							
2 dl							
Osservazioni							

Fonte: Idea e realizzazione del diagramma a piatti e relative modifiche, sulla base della pubblicazione originale di Rönnesch U. et al. Il diagramma a piatti: uno strumento riassuntivo in caso di alimentazione insufficiente nei pazienti ospedalizzati. *Actual Ern Nutr Med* 2006; 3:1-7.

Monitoraggio offerta - PRIMA



Monitoraggio offerta - PRIMA



Proposte - OGGI

CONSISTENZE, GUSTO, COLORE, SALUTE, PIACERE



Proposte - OGGI

CONSISTENZE, GUSTO, COLORE, SALUTE, PIACERE



Proposte - OGGI

CONSISTENZE, GUSTO, COLORE, SALUTE, PIACERE



PROGETTO CRUNCH-DISFAGIA

CONSISTENZE, GUSTO, COLORE, SALUTE, PIACERE



PROGETTO CRUNCH-DISFAGIA

CONSISTENZE, GUSTO, COLORE, SALUTE, PIACERE



DATI PROGETTO DISFAGIA

(dati 2016-17 in fase di verifica)

Pazienti coinvolti fase 1 > circa 70 pz / 5% pz totali

Pasti giorno > 140 totali ex colazioni

Scarti > da 30-50% a 0-10%

Qualità > + 12/40 punti base sui questionari

Food cost > risparmio circa 20.000 € anno / - 20 %

GG degenza (ipotesi base 25pz più fragili)

➤ stima -2gg ogni 15gg medi / -13%

➤ 48gg anno /pz > 1200 gg anno totali

7 CONDIZIONI PER UN INTERVENTO OTTIMALE (FORMAT DISFAGIA - CRUNCH)

1. cucina interna essenziale poter intervenire come laboratorio
2. team di progetto dedicato: nutrizionisti, cuochi, dietisti, clinici, logopedisti...
3. cuochi "competenti"
4. dietisti, logopedisti, infermieri coinvolti "orientati" e "formati"
5. sistema informatico disponibile per dati in linea (area da migliorare)
6. mix di strategie di acquisto ad hoc per le derrate
7. innovazione sui metodi produzione e trasformazione in cucina

Confronto e scambio di conoscenza

CANCER, NUTRITION "AND SURROUNDINGS ..."

Aggiornamenti in oncologia ginecologica

SSD ONCOLOGIA GINECOLOGICA - Responsabile P. De Iaco

Bologna, 17 ottobre 2015

Aula Murri, Policlinico Sant'Orsola-Malpighi Bologna, Pad. 25-27-28

8:30 Apertura dei lavori

8:45 Introduzione al Congresso e Saluto delle Autorità
Mario Cavalli Direttore Generale S. Orsola-Malpighi Bologna

Sessione I Moderatori P. DE IACO, A.M. PERRONE

9:00 Nutrizione, obesità e tumori: evidenze certe
Giulio Marchesini (Bologna)

9:30 Alimentazione, stato infiammatorio cronico e rischio di malattia
Paola Allavena (Milano)

10:00 Fattori ormonali e rischio di tumori
Viola Liberale (Torino)
 Discussione

10:40 **Break** (gustoso, salutare e vegetale) offerto dalla Cucina dell'Azienda in collaborazione con "Ristorante Joia, alta cucina naturale"

11:00 Importanza dello stato nutrizionale pre e post intervento
Federica Sebastiani (Modena)

11:30 La dieta nelle pazienti oncologiche dalla chemioterapia al follow-up
Anna Villarini (Milano)

12:00 Lo stile di vita e le evidenze scientifiche nella prevenzione della recidiva
Giuliana Gargano (Milano)

12:30 Ruolo dell'alimentazione biologica nella prevenzione
Renata Alleva (Bologna)
 Discussione

13:10 **Lunch** (gustoso, salutare e vegetale) offerto dalla Cucina dell'Azienda in collaborazione con "Ristorante Joia, alta cucina naturale"

Sessione II Moderatori P. DE IACO, A.M. PERRONE

14:30 Alimentazione, gusto, salute: lo Chef racconta la sua esperienza
Pietro Leemann (Ristorante Joia - Milano)

14:50 Il progetto innovativo della Ristorazione al Sant'Orsola
Marco Storchi (Bologna)
 Discussione

15:20 Microbiota e microbioma intestinale e tumori
Carla Marzetti (Bologna)

15:50 Terapie Oncologiche Integrate
Massimo Bonucci (Roma)

16:20 NutriGi: nutrizione e oncologia il progetto della SSD di Oncologia Ginecologica
Ferdinando A. Giannone (Bologna)
 Discussione

17:00 Chiusura lavori

17:15 **Aperitivo** (gustoso, salutare e vegetale) offerto dalla Cucina dell'Azienda in collaborazione con "Ristorante Joia, alta cucina naturale"

PRESIDENTE DEL CONGRESSO:
Dr. Pierandrea De Iaco

RESPONSABILE SCIENTIFICO:
*D.ssa Anna Myriam Perrone
 Dr. Ferdinando A. Giannone*

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Eikon - Tel. +39 051 6238522 - Fax +39 051 6231777
 segreteriaorganizzativa@eikoncommunication.com

Per il Ristorante Joia di Milano condurranno le attività gli Chef di cucina **Fabrizio Marino** e **Sauro Ricci**

QUOTA ISCRIZIONE: € 65 IVA inclusa (da corrispondere alla Segreteria Organizzativa entro l'8 Ottobre 2015). Numero partecipanti limitato a 150.

ECM: Il Congresso dà diritto a **5 crediti ECM** per le seguenti figure professionali: Medici, Biologi, Infermieri, Ostetrici e Dietisti.



JOIA ACADEMY
 THE GOURMET VEGETARIAN SCHOOL

CRUNCH with Joia Academy and Chef Leeman

MEDITERR-ASIAN Diet in Hospital

COFFEE BREAK

Bevanda a base di ginger e succo di mele cotogne
Thè nero e verde
Tisana al karkadè e succo di melograno
Acqua gasata e naturale
Crostini di pumpernikel con patè gustosi lenticchie e cannellini
Biscotti integrali
Tagli di frutta



PRANZO

Lasagna golosa

Lasagna di farro al ragù di funghi e timo

Passato alla Toscana

Passato di fagioli cannellini, verdure autunnali al miso e olio extra vergine

Carpaccio della Salute

Carpaccio bicolore di zucca e barbabietola marinate con aceto balsamico, nocciole tostate, erba cipollina

Il Bosco in città

Bavarese di Kefir profumata al limone con composta di mirtilli e crumble



JOIA ACADEMY
THE GOURMET VEGETARIAN SCHOOL

APERITIVO DI CONGEDO

Bevanda rinfrescante al succo di mela
Bevanda alla frutta secca con lemongrass e cannella
Vini biologici
Acqua gasata e naturale
Biscottini salati al Parmigiano
Mandorle integrali al Tamari
Semi di zucca all'Ume
Pinimonio di verdure con salsa alla senape
Quiche di verdure

CRUNCH with Joia Academy and Chef Leeman

MEDITERR-ASIAN Diet in Hospital

Il Bosco in città

Budino-Kanten (agar) of Kefir (fermented milk),
Blueberry jam with Kudzu and crumble

Passato alla Toscana

“Ribollita Toscana” with Cannellini beans and
black Kale plus Miso soup and Wakame



Carpaccio della Salute

Roasted Pumpkin with Ginger and Soy sauce
and raw marinated Beet with balsamic vinegar

Lasagna golosa

Spelt Pasta (al Farro) and Ragù with less meat
plus Shitake and Maitake mushrooms

PROGETTO CRUNCH-Gi: 2017

MAGGIO 26 e 27

POLICLINICO DI SANT'ORSOLA

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Ospedaliera - Università di Bologna

ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

TUMORI, NUTRIZIONE E DINTORNI

Due giorni di confronto e scoperta, per conoscere, capire, riflettere

26 MAGGIO 2017

BOLOGNA *Giornata Scientifica*



Programma

9:00 SALUTO DELLE AUTORITÀ

9:15 INTRODUZIONE AL CONGRESSO P. De Iaco

9:20-10:30 I SESSIONE

**I tumori ginecologici: utilità
e impatto delle terapie
convenzionali sulla "salute".**

Moderatori: P. De Iaco, A. Gelippi

- Il ruolo della chirurgia: A. M. Perrone
- Il ruolo della terapia medica: G. Zamagni
- Il ruolo della radioterapia: A. G. Morganti

Discussione

10:30-11:00 LETTURA

**Il ruolo del microbioma
intestinale e genitale nelle
malattie ginecologiche.** P. Brigidì

11:00 COFFEE BREAK

11:30-12:00 LETTURA

**Gli stili di vita e i tumori
femminili.** F. A. Giannone

12:00-13:20 II SESSIONE

**Non solo nutrizione. Le terapie
integrate in oncologia attraverso
le esperienze italiane.**

Moderatori: M. Abate

- L'esperienza di Firenze: F. Martella
- L'esperienza dell'I.C.S. Mauseglio di Pavia: C. Bocci
- L'esperienza del Policlinico Gemelli di Roma: S. Magno
- L'esperienza dell'Istituto Nazionale dei Tumori di Milano: A. Villarini

13:20-13:30 TAVOLA ROTONDA

**L'importanza della condivisione
delle terapie complementari
nel paziente oncologico:
esperienze a confronto.**

13:30 LUNCH

14:00 LETTURA

**Impatto delle produzioni
alimentari sulla salute
dell'ambiente e ripercussioni
sulla salute umana.** R. Alleve

15:30-17:00 III SESSIONE

I dintorni

Moderatori: G. Marchesini, A. Villarini

- Ruolo di molecole bioattive nella prevenzione al trattamento: M. Tomasetti
- Il potenziale ruolo dei funghi medicinali nelle terapie integrate: I. Francalanci
- Le molecole nutriceutiche a supporto delle terapie oncologiche: M. Cazzaniga
- Sport and Cancer: a Project, a Method: J-M Descotes

Discussione

17:00-17:20

**Il Policlinico Sant'Orsola Malpighi:
cosa bolle in pentola.** M. Storchì

17:20-17:30 CHIUSURA LAVORI

17:30 APERITIVO DI CONGEDO

TUMORI, NUTRIZIONE E DINTORNI

2ª Edizione

26/27 MAGGIO 2017

SEDE

Aula Magna Clinica Medica "Viola",
Pod. 11 Policlinico Sant'Orsola, Bologna

PRESIDENTE DEL CONGRESSO

Prof. **Pierandrea De Iaco**
SSD Oncologia Ginecologica
Policlinico di Sant'Orsola - Bologna

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Dott.ssa **Anna Maglioni Perrone**
SSD Oncologia Ginecologica
Policlinico di Sant'Orsola - Bologna
Servizi di Supporto alla Persona
Policlinico di Sant'Orsola - Bologna

COLLABORAZIONE CON

Servizi di Supporto alla Persona
Direzione generale Policlinico di Sant'Orsola:
Dott. **Mario Storchì**

PROVIDER **MED3**

CON IL PATROCINIO DI

Regione Emilia-Romagna



SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

eikon
communication

Elkon srl
Via Periferica 10 - 40137 Bologna
tel. 051 6238522
segreteriaorganizzativa@eikoncommunication.com
www.eikoncommunication.com

ISCRIZIONI

Il congresso è riservato
ad un numero massimo
di 150 partecipanti.
Per le iscrizioni sarà
data priorità in base
alla data di ricezione
delle adesioni.

QUOTE D'ISCRIZIONE

EARLY REGISTRATION
€ 60,00 (iva inclusa)
entro il 14/04/2017

LATE REGISTRATION
€ 80,00 (iva inclusa)
entro il 16/05/2017

ECM

IL CONVEGNO DÀ DIRITTO A 4,9 CREDITI.
È stato richiesto l'accreditamento per Medici
Chirurghi, Infermieri, Ostetrici, Biologi, Dietisti.

Le quote di iscrizione e i crediti ECM fanno riferimento
unicamente alla giornata scientifica del 26 maggio.
La giornata del 27 maggio sarà a carattere divulgativo
aperta all'intero comunità e gratuita previa iscrizione
tramite apposito form; non prevede crediti ECM.

POLICLINICO DI SANT'ORSOLA

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Ospedaliera - Università di Bologna

ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

TUMORI, NUTRIZIONE E DINTORNI

Due giorni di confronto e scoperta, per conoscere, capire, riflettere

27 MAGGIO 2017

BOLOGNA *Giornata Divulgativa*



Programma

9:30 BENVENUTI

Saluto delle Autorità e introduzione alla giornata.

10:00 LA MEDICINA

**Incontro con i medici per discutere quale tipo di prevenzione
è possibile nei tumori ginecologici.**

Rispondono: P. De Iaco - A.G. Morganti - C. Zamagni

Moderatore: A.M. Perrone

10:30 LO STILE DI VITA

**Come il corretto stile di vita (alimentazione, attività fisica, etc.)
può aiutare a mantenere lo stato di salute.**

Rispondono: F.A. Giannone - R. Alleve - M. Abate - A. Villarini - M. Tomasetti

Moderatore: A.M. Perrone

11:00 Tea Break

11:30 IL PROGETTO

**Il Progetto Crunch e cosa sta cambiando nella nutrizione
del paziente e del personale del Policlinico Sant'Orsola.**

Relatore: M. Storchì - Servizio di supporto alla persona del Policlinico Sant'Orsola.

Moderatore: A.M. Perrone

12:00 CONFRONTO

Dibattito con gli specialisti aperto al pubblico.

Moderatore: A.M. Perrone

12:30 IN CUCINA

**La Ristorazione del Policlinico Sant'Orsola:
trucchi, consigli e ricette di una cucina sana.**

Relatore: F. Giannone

13:00 CONDIVIDIAMO

Mangiamo quello che abbiamo preparato e ne parliamo insieme.

Aperitivo a cura della Ristorazione del Policlinico Sant'Orsola

TUMORI, NUTRIZIONE E DINTORNI

2ª Edizione

26/27 MAGGIO 2017

SEDE

Aula Magna Clinica Medica "Viola",
Pod. 11 Policlinico Sant'Orsola, Bologna

PRESIDENTE DEL
CONGRESSO

Prof. **Pierandrea De Iaco**
SSD Oncologia Ginecologica
Policlinico di Sant'Orsola - Bologna

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Dott.ssa **Anna Maglioni Perrone** - SSD Oncologia
Ginecologica Policlinico di Sant'Orsola - Bologna
Dott. **Ferdinando A. Giannone** - Servizi di Supporto
alla Persona Policlinico di Sant'Orsola - Bologna

COLLABORAZIONE CON

Servizi di Supporto alla Persona Direzione generale
Policlinico di Sant'Orsola: Dott. **Mario Storchì**

ISCRIZIONI

La giornata del 27 maggio 2017 è aperta all'intero
comunità e gratuita, previa compilazione ed
invio del form di iscrizione all'indirizzo email
segreteriaorganizzativa@eikoncommunication.com.
È previsto un numero massimo di 200
partecipanti. Per le iscrizioni sarà data priorità in
base alla data di ricezione delle adesioni. Il form è
presente sul sito www.eikoncommunication.com.

La giornata del 26 maggio 2017 sarà
riservata ai medici chirurghi, biologi,
ostetrici, dietisti ed infermieri.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

eikon
communication

Elkon srl
Via Periferica 10 - 40137 Bologna
tel. 051 6238522
segreteriaorganizzativa@eikoncommunication.com
www.eikoncommunication.com

CON IL PATROCINIO DI



CON IL CONTRIBUTO INCONDIZIONATO DI





La GASTROENTEROLOGIA

La Rete nelle malattie gastroenterologiche:

l'adesione ai livelli di evidenza nella pratica clinica,
l'esperienza dei PDTA e i riflessi sui sistemi di organizzazione sanitaria.

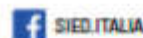
Responsabili Scientifici: Carlo Fabbri, Alessandro Pezzoli, Rocco Maurizio Zagari

ECM n. 81- 198481

urbanizzata

BOLOGNA 30 SETTEMBRE 2017

AUDITORIUM LABORATORI DAR - PIAZZETTA PIER PAOLO PASOLINI 5/B



SIED

SOCIETÀ ITALIANA ENDOSCOPIA DIGESTIVA



Con il patrocinio di

POLICLINICO DI **SANT'ORSOLA**



È stato inoltre richiesto di patrocinio a: Azienda USL di Bologna

POLICLINICO
SANT'ORSOLA

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Ospedaliera - Università di Bologna



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Biodiversità

Una filiera per la salute

Venerdì
10 giugno 2016
ore 11.00

Policlinico S. Orsola-Malpighi
Piazzale Chiantore, padiglione 8

invito



Il Policlinico di Sant'Orsola e l'Università di Bologna incontrano

Carlo Petrini

Presidente Slow Food





FRESH, HEALTHY, AND SUSTAINABLE FOOD

BEST PRACTICES
IN EUROPEAN HEALTHCARE





Lunedì 16 Ottobre 2017
ore 11.30

Alce Nero è lieta di invitarla alla Conferenza Stampa di presentazione di **AppenBio**, un progetto innovativo che ha l'obiettivo di restituire valore e competitività ai territori dell'Appennino, non tanto per la loro potenziale produttività quantitativa quanto per quella di tipo salutistico.

Dall'Appennino e dalla montagna può nascere un nuovo paradigma di cibo biologico, che mette al centro la salute, e un nuovo modello imprenditoriale di agricoltura e di allevamento equilibrato e riproducibile.

Palazzo della Regione Emilia Romagna
Assessorato all'Agricoltura, Via della Fiera 8 (BO)

Lunedì 16 Ottobre 2017, ore 11.30

A conclusione della conferenza, i partecipanti saranno omaggiati di una piccola box lunch.

Partners del progetto: Alce Nero, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, Policlinico di Sant'Orsola, La Grande Via - del Dott. Franco Berrino, BolognAppennino - GAL Appennino Bolognese, Azienda Agricola Morara Andrea, La cartiera dei benandanti S.S. Società Agricola, Azienda Agricola San Giuliano di Federica Frattini, Artemis - Project and Financing.

Al Sant'Orsola mercato e orto: si farà la spesa

BARBETTA ■ A pagina 15



Al Sant'Orsola si potrà fare la spesa «Nasceranno un mercato e un orto»

Oggi lezione di Petrini, presidente Slow Food: filiera per la salute



VENERDÌ 22 DICEMBRE - DALLE 9 ALLE 15
CHIOSTRO DEL PADIGLIONE 3



PRIMA EDIZIONE
DEL MERCATO CONTADINO
AL POLICLINICO DI S.ORSOLA

Un evento promosso dal Mercato del Novale di Slow Food Bologna e SIRIOBAR nell'ambito del progetto Smart Hospital per promuovere un cibo buono, pulito, giusto e accessibile.

La condotta di Slow Food accompagnerà i visitatori a conoscere i contadini, i prodotti e le ricette della salute.

Tavola contadina organizzata da SIRIOBAR con la possibilità di gustare i prodotti del mercato.





XII EDIZIONE

Terra Madre

SALONE DEL GUSTO 2018

#foodforchange

20 / 24
settembre
Torino

L'Alimentazione in ospedale

Un nuovo approccio alla ristorazione ospedaliera: quale futuro?

21 settembre 2018

Aula Magna Dental School - LINGOTTO

Via Nizza, 230 - Torino

3° piano

AOU Città della Salute e della Scienza



8.30 Registrazione partecipanti

9.00 Salvo delle Autorità:

Direzione AOU, Direzione Scuola di Medicina, Presidente Ordine dei Medici di Torino, Direzione Slow Food

1° SESSIONE: I modelli di riferimento e aspetti organizzativi moderni: Prof.ssa Simona Bo, Dott. Marco Bobbio

9.20 Introduzione: La ristorazione ospedaliera e i valori di Terra Madre: Dott. Andrea Pezzana

9.40 Alimentazione ospedaliera: lo stato dell'arte nell'AOU COSS*: Dott. Antonio Scarmozzino, Dott.ssa Antonella De Francesco

10.10 La Qualità percepita degli operatori dell'AOU COSS*: Dott.ssa Lia Di Marco

10.20 Le procedure di gara e le scelte organizzative nella ristorazione ospedaliera piemontese: Ing. Adriano Lelli

10.40 Il sistema della ristorazione ospedaliera: logiche e tecniche per un servizio sostenibile: Prof. Antonio Montanari

11.00 Coffee break

2° SESSIONE: La ristorazione ospedaliera guarda al futuro

11.45 TAVOLA ROTONDA

moderatore: Dott. Roberto Frediani

- Ristorazione ospedaliera: l'esperienza innovativa del Policlinico S. Orsola di Bologna: Dr.ssa Raffaella Donati, Dr. Marco Storch

- Esperienze di educazione alla Salute attraverso strumenti inusuali: vending machines negli ospedali (Progetto EAT Alimentazione Sostenibile): Dr. L. F. Morricone

- Buono e sano nella ristorazione collettiva in sanità, ovvero quando la gastronomia incontra la dietetica: Prof. Maurizio Fadda

- Limiti e opportunità per un nuovo modello di ristorazione ospedaliera: Dott. Silvio Falco, Dott. Filippo De Naro Papa

12.45 Discussione

13.00 Conclusioni e chiusura del convegno

Relatori

- Silvio Falco, Direttore Generale AOU Città della Salute e della Salute di Torino
- Simona Bo, Direttore Scuola di Specialità in Scienze dell'alimentazione
- Marco Bobbio, già Direttore SC Cardiologia AO Santa Croce e Carlo di Cuneo, Segretario Generale Slow Medicine
- Antonella De Francesco, S.C. Dietetica e Nutrizione Clinica COSS*
- Filippo De Naro Papa, Dirigente Responsabile ff. S.I.A.N. (Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) ASL TO1
- Lia Di Marco, Responsabile SSD URP COSS*
- Maurizio Fadda, S.C. Dietetica e Nutrizione Clinica COSS*
- Roberto Frediani, Direttore S.C. Medicina Interna ASL TO5
- Adriano Lelli, Direttore Appalti SCR (Società di Committenza Regionale)
- Antonio Montanari, Docente di Sistemi e Tecnologie di Ristorazione UNISG*
- L. F. Morricone, Co-fondatore e responsabile scientifico Progetto EAT- Alimentazione Sostenibile
- Andrea Pezzana, Direttore S.C. (ff.) Dietetica e Nutrizione Clinica ASL Città di Torino
- Raffaella Donati, Presidente Slow Food Emilia Romagna
- Marco Storch, Direttore Servizi di supporto alle persone AO Sant'Orsola Malpighi Bologna
- Antonio Scarmozzino, Direttore Dipartimento Qualità e Sicurezza delle Cure COSS*

*COSS: AOU Città della Salute e della Scienza di Torino

*UNISG: Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Cod. ECM: 10729 - Credit formativi: 3

Modalità di iscrizione:

- Per i dipendenti COSS: preiscriversi sul sito: www.formazioneasantiapiemonte.it, verificare l'approvazione del Coordinatore Referente e la conferma dell'inserimento in aula. La frequenza è in cod. 11.
- Per gli esterni: iscriversi sul sito: www.formazioneasantiapiemonte.it, oppure inviare la richiesta alla segreteria organizzativa (formullani@citydellaalute.it), indicando i dati anagrafici e la professione, entro e non oltre il 7 settembre 2018.



PROGETTO
MENU BENESSERE

Collaborazione IOR – Sant'Orsola

Possibili Interventi da Integrare e Condividere!



COSTRUIRE
una BROCHURE
“ad hoc”

per i PAZIENTI
ONCOLOGICI
dello IOR



Il **focus** del lavoro è mettere in atto un processo di **educazione alimentare** a integrazione del percorso terapeutico del paziente oncologico. Il paziente si fa portavoce di un **messaggio educativo** nei confronti dei suoi **familiari** in ambito di

Prevenzione



Video cucina in opera

<http://www.raipplay.it/video/2016/11/Tutta-Salute-237a6493-1415-4119-83ec-4cc0c23ffc67.html>

[progetto oncologia ginecologica/17 ottobre 2015 Cucine Sant'Orsola Malpighi.mp4](#)



concessione dei servizi di ristorazione e servizi commerciali integrati

progettazione anno 2014

bando anno 2015

gara affidata giugno 2016

avvio contratto agosto 2016





**LA PERSONA
AL CENTRO**

Smart Hospital

SPAZI INTERNI

**Attraversando tutto il polo ospedaliero
ecco nel dettaglio gli interventi
operati nelle strutture interne.**

Ripercorriamo insieme un ideale viaggio
attraverso il viale centrale che al meglio esprime
il mix di connessione tra le diverse aree.

Punti fermi



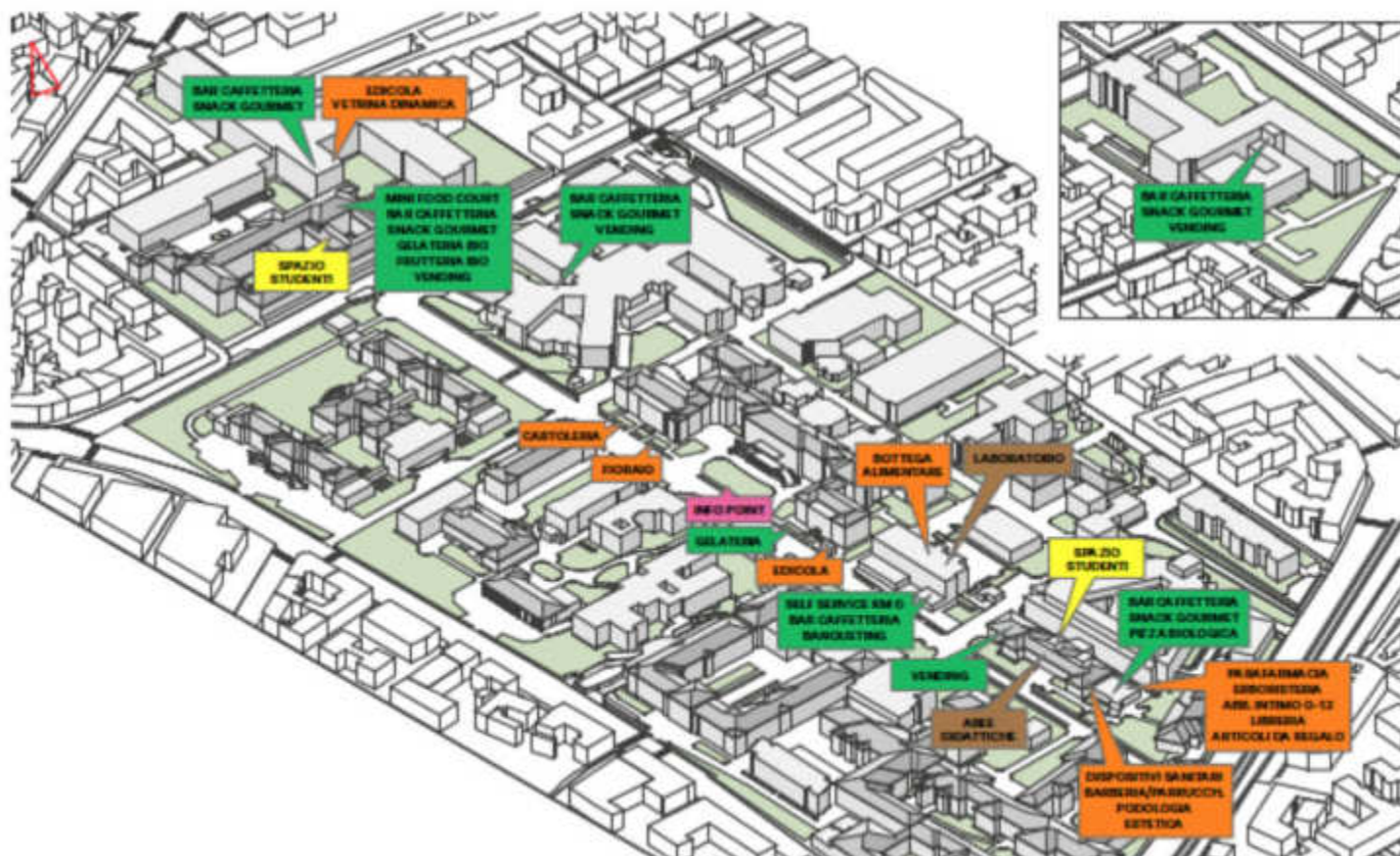
Nutrizione



Salute



Benessere





IL NOSTRO MODO
di pensare
il futuro
è crearlo,
con te



 **SMART HOSPITAL**
INNOVARE PER LE PERSONE
Policlinico di Sant'Orsola Bologna

1 CONCESSIONARI





SMART HOSPITAL NASCE PER MIGLIORARE LA QUALITÀ DELLA VITA DI CHI SI CURA, STUDIA O LAVORA ALL'INTERNO DEL POLICLINICO DI SANT'ORSOLA.

PER QUESTO I CONCESSIONARI
STANNO COSTRUIENDO
UNA RETE DI SERVIZI
CHE DIALOGANO CON LA
CITTÀ E IL TERRITORIO:
DALLA MOBILITÀ AL CIBO,
DALLA COMUNICAZIONE
ALLA SOSTENIBILITÀ.



La riqualificazione di spazi
e servizi esistenti, così come
la messa in opera di quelli
nuovi, fanno parte di un
progetto ampio e innovativo
che coinvolge 6 padiglioni e le
aree esterne del Policlinico e
richiederà due anni di lavoro
a partire da ottobre 2017.

PADIGLIONE 1

Bar rinnovato: Caffetteria
premium e snack gourmet
in spazi nuovi e funzionali.

PADIGLIONE 2

Bar rinnovato: Caffetteria
premium e snack gourmet
in spazi nuovi e funzionali.

Nuovo corner: Edicola/
Temporary Store

PADIGLIONE 3

Bar rinnovato: Una
mini food court con
caffetteria premium,
snack gourmet, gelateria
artigianale. Tradizione
e cucina emiliana.

Sala polivalente:
Uno spazio dedicato
agli incontri, socialità
e conferenze.

PADIGLIONE 5

Bar rinnovato: caffetteria
premium e snack gourmet
in spazi nuovi e funzionali.

PADIGLIONE 23

Bar rinnovato: caffetteria
premium e snack
gourmet da materie
biologiche del territorio.

Agripizzeria: Pizzeria
naturale e biologica da
farina a km0, in una
spazio giovane e moderno.

Nuovi servizi: 2
temporary store
alimentari, Palestra,
Sanitaria, Parrucchiere,
Podologo.

AREA CENTRALE

Bar Ristorante Bottega:
un'offerta ristorativa
etica, sostenibile e
diversificata. Polo di
ricerca per la divulgazione
di best practices
nell'alimentazione
per la salute.

SPAZI ESTERNI

Orto Botanico: Un
innovativo polo di
attrazione per la
valorizzazione della
filiera alimentare.
Dall'orto al piatto, con
attività didattiche e di
inclusione sociale.

Nuovi spazi informativi
e pubblicitari: strutture
completamente rinnovate.

Servizio Navetta:
con bus a basso
impatto ambientale.

Nuovi chioschi: infopoint,
cartoleria, fiorista,
edicola, gelateria.

Punto bike e car sharing

IN TUTTI I PADIGLIONI

Distributori automatici:
gamma prodotti rinnovata
per bevande, snack
freschi, biologici a km0,
per intolleranze. Servizio
con macchine nuove di
ultima generazione.

Servizio multimediale
al letto del paziente:
intrattenimento Tv
a banda larga.



La cucina un laboratorio vivo

Per fare ricerca tra discipline diverse



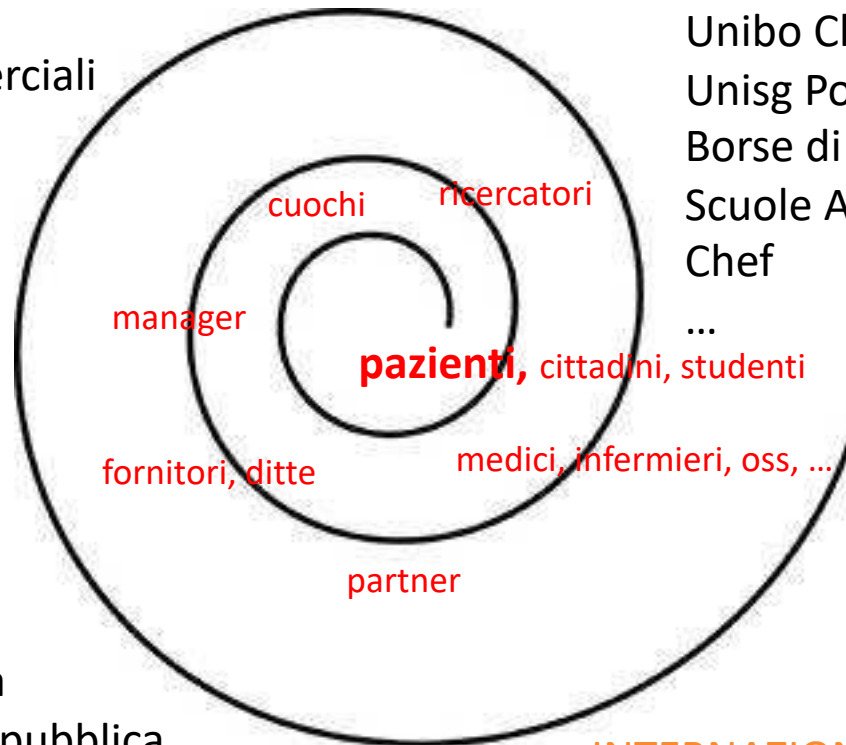
un laboratorio vivo

GESTIONE E QUOTIDIANITA'

Pasti ai degenti
Pasti ai dipendenti
Sistema bar e commerciali
Progetti CRUNCH
...

RICERCA FORMAZIONE

CoorLAB con unità operative
Unibo Clinica e Centri Ricerca
Unisg Pollenzo – SlowFood
Borse di studio / tirocini
Scuole Alberghiere ER
Chef
...



CITTA' E TERRITORIO

Comune di Bologna
Università di Bologna
Ausl Bologna, Igiene pubblica
Fondazioni
Fico
Last Minute Market
...

INTERNAZIONALE PROGETTI EU

EcoQuip
Health Care Without Harm
Rete Ospedali e Università
...

marco.storchi@aosp.bo.it