

## Modalità d'iscrizione

L'iscrizione è gratuita per gli studenti e di € 35,00 per i partecipanti non studenti.

La quota di iscrizione comprende, per i partecipanti paganti, il materiale congressuale, i coffee break, il pranzo, la cena e l'attestato di partecipazione.

Gli studenti che hanno inviato la scheda di iscrizione riceveranno il materiale congressuale e potranno partecipare al pranzo ed ai coffee break.

## Modalità di pagamento:

**Bonifico bancario** come segue: BBAN: CIN:N ABI: 05387 CAB: 67721 C/C:000001052782, presso la Banca Popolare dell'Emilia Romagna (filiale di Bertinoro) Intestato a Ce.U.B. Soc. Cons. arl, Via Frangipane, 6 - 47032 Bertinoro.

**Causale:** Convegno Ristorazione

**N.B.:** Si prega di inviare copia del bonifico effettuato al numero di fax: 0543 446599

## Carta di credito (Visa, Mastercard)

compilare la parte indicata nella scheda di iscrizione e inviarla alla

### Segreteria Organizzativa

Centro Residenziale Universitario di Bertinoro  
Francesca Montuschi  
Via Frangipane, 6 - 47032 Bertinoro (FC)  
tel. 0543-446500 FAX 0543 446599  
E-mail: fmontuschi@ceub.it

## Informativa ai sensi dell'art. 13 D.lgs. 196/2003

Il trattamento dei dati personali da voi comunicati è relativo alle attività inerenti al rapporto costituito e all'espletamento da parte della ns. società delle attività di adempimento di obblighi contabili e fiscali.

Per l'utilizzo dei Vs. dati personali per l'invio di materiale informativo sulle ns. iniziative, esprimere il consenso:

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

## CENTRO CARLO R. LERICI

Il Centro di Alta Formazione "Carlo Raffaele Lericì" per la Qualità e la Sicurezza Alimentare si propone di attuare iniziative atte a favorire l'alta formazione e l'informazione di soggetti che a vario titolo si occupino di qualità e sicurezza alimentare, allo scopo di realizzare una sempre maggiore integrazione tra il sistema della ricerca e quello economico produttivo. Il Centro, promosso da Ce.U.B. in collaborazione con l'Ateneo di Bologna, con le istituzioni locali e con altri atenei italiani, quali l'Università di Firenze e l'Università di Teramo, ha carattere di Agenzia, in grado di proporre e sviluppare le proprie iniziative in modo autonomo, individuando nel modo più flessibile le competenze di volta in volta necessarie, sia nell'ambito del sistema universitario e della ricerca, che dei poli di eccellenza esistenti nel territorio e in altre regioni. Per ulteriori informazioni si veda il sito: [www.centrolerici.ceub.it](http://www.centrolerici.ceub.it).

### Direttore:

Elisabetta Guerzoni

### Commissione scientifica:

Marco Dalla Rosa

Patrizia Serratore

Enzo Bertoldi

Guglielmo Bonaccorsi

Giovanna Suzzi

Davide Barbanti

Arnaldo Dossena

### Organizzazione del convegno a cura di:

Marco Dalla Rosa

Tel.: 0547 338147

E-mail: [marco.dallarosa@unibo.it](mailto:marco.dallarosa@unibo.it)

Omar Mazzotti

Tel.: 0543 446500

E-mail: [omazzotti@ceub.it](mailto:omazzotti@ceub.it)

In collaborazione con:



## CONVEGNO

## LA FORMAZIONE UNIVERSITARIA NEL CAMPO DELLA RISTORAZIONE

Bertinoro - Centro Residenziale Universitario  
3-4 maggio 2005

Con il patrocinio dell'Assessorato alle Politiche Agroalimentari della  
Provincia di Forlì-Cesena



Con il contributo di:



## PRESENTAZIONE

Facendo seguito al I Convegno sul tema tenutosi a Milano nell'ottobre 2004, si è ritenuto necessario organizzare un evento avente come principale scopo la discussione relativa al disegno di un percorso formativo che, partendo dalla scuola secondaria superiore, possa garantire un livello adeguato di conoscenze in ingresso ai corsi di studio relativi alla ristorazione. Inoltre verranno presentati e proposti possibili sbocchi formativi ulteriori nel campo della scienza della nutrizione umana e della enogastronomia, con l'intento di promuovere la figura di un tecnico capace non solo di garantire l'offerta ristorativa sotto il profilo della sicurezza alimentare, ma anche in grado di contestualizzare la proposta alimentare in un ambito culturale e territoriale, analizzando e interpretando correttamente le necessità del consumatore. La presenza in ambito romagnolo di un insediamento didattico-scientifico di primo piano nel campo della scienza degli alimenti e, al suo interno, del Corso di Studio di Scienze dei Consumi Alimentari e della Ristorazione, rende l'evento di sicuro interesse per gli operatori di un territorio che vede le maggiori potenzialità in un ambiente da un lato vocato alla produzione agricola primaria e, dall'altro, all'offerta turistica ad ampio spettro. In occasione del Convegno verrà quindi celebrato il completamento del citato Corso di Studio, con la testimonianza di attori sia del mondo accademico, sia delle attività produttive interessate.

## Programma

### 3 maggio 2005

Ore 14.00 Registrazione dei partecipanti  
Ore 14.30 Inizio dei lavori e saluti delle Autorità

#### L'ambiente universitario

Moderatore: V. Gerbi

Ore 15.00 C. Peri – M. Dalla Rosa - *Corsi universitari per la ristorazione: stato dell'arte e prospettive*

Ore 15.30 E. Guerzoni – P. Legnani - *Sicurezza nella ristorazione e ruolo delle microbiologie e dell'igiene*

Ore 16.00 A. Bordoni – M. Porcini - *Rapporto tra scienze della ristorazione e scienze dietetiche*

Ore 16.30 Coffee break

Ore 16.45 F. Capozzi - *Problematiche in ingresso nei corsi di ristorazione: il caso delle chimiche*

Ore 17.15 M. Dalla Rosa - *Potenzialità delle Scienze della ristorazione in Romagna*

Ore 17.45 A. Bertazzoli - *Quali possibilità dopo la laurea per gli studenti del corso di S.C.A.R.*

Ore 20.00 Cena

### 4 maggio 2005

#### Aspetti molecolari, culturali e sociali

Moderatore: E. Guerzoni

Ore 9.30 G. Lercker - *Conoscenze dei fenomeni molecolari nella formazione universitaria per la ristorazione*

Ore 10.00 F. D'Antuono – A. Meluzzi - *La conoscenza delle materie prime per la formazione nella ristorazione*

Ore 10.30 V. Balducci – P. Bonicelli Della Vite - *Logistica e Architettura nella ristorazione*

Ore 11.00 V. Gerbi - *L'analisi sensoriale e l'insegnamento in ambito accademico*

Ore 11.15 Coffee break

Ore 11.30 C. Bucci - *Aspetti sociali e culturali dei consumi alimentari*

Ore 12.00 G. Russo - *La spettacolarizzazione del cibo*

Ore 12.30 **Discussione**

Ore 13.00 Pausa pranzo

Ore 14.30 **Quale formazione superiore?**

Moderatore: M. Porrini

Interventi di:

M. Collareta - Provincia Forlì-Cesena

L. Stellacci - Ufficio scolastico Reg. Emilia-Romagna

G. Cimatti - IPSSAR, Castel S. Pietro Terme

L. Montaguti - Scuola Regionale Ristorazione Romagna

Ore 15.45 Coffee break

Ore 16.00 **Le necessità del settore**

Moderatore: M. Dalla Rosa

Interventi di rappresentanti di:

- Altroconsumo

- ASL Forlì-Cesena

- CAMST S.c.r.l.

- Concerta S.p.A.

- Confesercenti Forlì-Cesena

- F.I.P.E.

- MARR S.p.A.

Ore 17.30 **Conclusioni**

#### Come raggiungere la sede

**In auto:** autostrada A 14 Uscita Cesena Nord imboccare E 45 per Roma fino all'uscita Cesena Ovest. Voltare a dx per la statale n.9 Via Emilia, direzione Forlì-Bologna, Strada per Bertinoro dopo la località di Capocolle sulla sx al semaforo (casello Cesena Nord-Bertinoro km 15).

**In treno:** Linea Bologna-Rimini. Con treni scendere a Forlì o a Cesena. A Forlì e a Cesena sono attivi servizi di taxi o autobus. Bertinoro è a circa 13 km.

Per ulteriori informazioni visitare il sito [www.ceub.it](http://www.ceub.it).

## SCHEDA DI ISCRIZIONE

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_  
Ente \_\_\_\_\_  
Indirizzo \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
Città \_\_\_\_\_ Prov \_\_\_\_\_  
Tel \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_  
e-mail \_\_\_\_\_

Chiede di partecipare al Convegno "LA FORMAZIONE UNIVERSITARIA NEL CAMPO DELLA RISTORAZIONE" - Bertinoro, 3-4 maggio 2005

## QUOTA DI ISCRIZIONE

PARTECIPANTI NON STUDENTI € 35,00  
STUDENTI gratuita

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

## PRENOTAZIONE PERNOTTAMENTO

B&B Stanza singola € 45,00  
B&B Stanza doppia € 35,00 a persona

Arrivo \_\_\_\_\_ Partenza \_\_\_\_\_

Camera doppia da dividere con \_\_\_\_\_

## Forma di pagamento

Fatturare a \_\_\_\_\_  
Indirizzo \_\_\_\_\_  
Partita IVA/Codice Fiscale \_\_\_\_\_

Bonifico Bancario  
Carta di Credito  
Intestatario \_\_\_\_\_

Carta \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

Data di scadenza \_\_\_\_\_

Autorizzo per un totale di \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_