

“ALIMENTI: ALIMENTAZIONE, SALUTE E SICUREZZA”.

**presso Terme Vulpacchio
Via Terme Vulpacchio, 1
84024 Contursi Terme (SA)**

giovedì, 25 luglio 2019 (dalle ore 9.30 alle ore 13.30)

Nutrirsi è fondamentale. Tanto che secondo l'Organizzazione mondiale della sanità - OMS, nutrizione adeguata e salute sono da considerarsi diritti umani fondamentali. “Lo stato di salute delle popolazioni, sia ricche che povere, del pianeta è fortemente influenzato dal livello e dalla qualità della nutrizione. Una dieta corretta è un validissimo strumento di prevenzione per molte malattie, e di gestione e trattamento in molte altre. La proporzione dei tipi di alimenti e la qualità dei cibi che mangiamo sono alla base di uno sviluppo umano completo, sia fisico che mentale. D'altra parte, cibi di cattiva qualità, contaminati o non conservati correttamente possono costituire fattori di rischio consistenti e sono causa di malattia e morte per milioni di persone ogni anno. Inoltre, anche una alimentazione squilibrata o scorretta può generare condizioni di disordine o vere e proprie patologie che risultano, in molti casi, addirittura mortali.” (Epicentro - Centro nazionale per la prevenzione delle malattie e la promozione della salute dell'Istituto superiore di sanità).

Al problema, tutt'altro che risolto per gran parte dell'umanità, di assicurarsi una quantità sufficiente di cibo per sopravvivere, si è affiancato in tempi più recenti, soprattutto nei paesi industrializzati, l'esigenza di mettere in atto una serie di misure volte a garantire la sicurezza e la qualità degli alimenti che vengono prodotti e immessi sul mercato o distribuiti attraverso le catene di ristorazione.

Al concetto di sicurezza alimentare, intesa come diritto a una quantità equa di alimenti per ciascun essere umano, si aggiunge quindi una sicurezza intesa come preservazione della qualità organolettica e microbiologica degli alimenti, oltre che della loro tipicità e tradizione.

PROGRAMMAZIONE:

Ore 09.15 Registrazione partecipanti

Ore 09.30 Saluti Istituzionali:

Dott. Tullio Demetrio Sica – Terme Vulpacchio

Dott. Salvatore Velotto – Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari

Dott. Giuseppe Orefice - Componente Nazionale Slow Food

ORE 10.30 - INTERVENTI:

- Importanza della sicurezza alimentare nelle piccole produzioni territoriali
Dott. ssa Maria Manuela Russo – Tecnologo Alimentare
- Le conserve vegetali: rischi e prevenzione
Dott. ssa Annamaria Nobile – Dirigente ASL Eboli
- Sicurezza alimentare e spreco
Dott.ssa Laura Mongiello – Presidente Ordine dei Tecnologi alimentari di Basilicata e Calabria
- Legislazione in materia di conserve alimentari
Avv. Francesco Aversano – Esperto in legislazione alimentare
- Il caso: il Tartufo e le sue trasformazioni
Dott.ssa Noemi Iuorio – Presidente Associazione Tartufai Campania



- Slow food: produzioni territoriali sicure
Ing. Lucio Napodano – Slow Food Regione Campania

Ore 13.00 Dibattito e interventi delle aziende de territorio

Ore 13.30 Fine corso

A seguire percorso nel parco termale con le aziende agroalimentari del territorio.

ATTESTATO

Al Termine del Corso verrà rilasciato ai partecipanti un Attestato di frequenza.

Corso in fase di accreditamento OTAN per il riconoscimento dei Crediti Formativi Professionali per i Tecnologi Alimentari che parteciperanno al corso.

Per ragioni organizzative si prega di confermare la propria adesione via email all'indirizzo segreteria@otacl.it; allegando il format sottostante compilato in ogni sua parte.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Partecipazione gratuita previa prenotazione.

“Alimenti: Alimentazione, salute e sicurezza”.

presso Terme Vulpacchio
Via Terme Vulpacchio, 1
84024 Contursi Terme (SA)

giovedì, 25 luglio dalle ore 10.00 alle ore 13.30

DATI PER L'ISCRIZIONE

(Nome e Cognome)

(indirizzo)

(cap / città / prov)

(p.iva / codice fiscale)

(telefono / fax / e-mail)

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

partecipazione gratuita per i Tecnologi Alimentari iscritti all'Ordine professionale;

€ _____ + IVA al 22% - quota prevista per i partecipanti esterni;

SEDE DEL CORSO

presso Terme Vulpacchio in Via Terme Vulpacchio, 1 - 84024 Contursi Terme (SA)

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Compilare ed inviare il presente modulo all'indirizzo mail segreteria@otacl.it

MODALITA' DI PAGAMENTO

La quota prevista per i partecipazione esterni deve essere versata prima dell'inizio dell'evento formativo a mezzo Bonifico bancario intestato a: Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio - Banca Popolare dell'Emilia Romagna - Filiale di Torre del Greco (Na)

IBAN – IT 92 W 05387 40300 000001332304 - causale: "Cognome e Nome – specifica corso"

la ricevuta di versamento dovrà essere inviata all'indirizzo e-mail: segreteria@otacl.it

TERMINI E CONDIZIONI

Eventuali variazioni della sede del corso saranno comunicati prima dalla data di realizzazione dell'evento formativo; si declina ogni responsabilità o addebito di spese all'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio per eventuali variazioni di sede.

L'evento formativo avrà luogo solo al raggiungimento di un numero congruo di partecipanti, per dare la possibilità all'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio di sostenere le spese di noleggio delle aule e attrezzature, varie ed eventuali.

La rinuncia alla partecipazione dà diritto alla restituzione della quota versata a condizione che la comunicazione avvenga in forma scritta contenente le motivazioni, questa deve pervenire prima dalla data d'inizio dell'evento formativo. Alla quota versata e restituita saranno sottratte le spese bancarie a carico dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio relativamente al rimborso eseguito.

INFORMATIVA PER LA TUTELA DELLA PRIVACY

In riferimento al D.Lgs. n. 196/03 sulla tutela della privacy, Vi comunichiamo quanto segue:

1. I dati da Voi forniti verranno utilizzati al fine di registrare la Vostra partecipazione al Corso e saranno inseriti in una nostra banca dati informatica relativa ai clienti delle attività formative.
2. I dati vengono richiesti ai fini della corretta regolarizzazione della Vostra iscrizione e per l'emissione della relativa fattura.
3. I dati non saranno oggetto di diffusione ma potranno essere utilizzati per informarvi su ulteriori attività dell'OTACL
4. Il titolare del trattamento è l'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio

Con la sottoscrizione della presente l'interessato fornisce il consenso all'invio di comunicazioni commerciali ai sensi dell'art. 130 n. 1 (D.Lgs. n. 196/03). L'interessato può esercitare i diritti di cui all'art. 7 del citato Decreto (richiesta di cancellazione, integrazione modificazione dei dati, ecc.).

Napoli, li __/__/__

Firma