

2 marzo 2013

Hotel Terme di Agnano

Via Agnano Astroni, 24 - Napoli

REGOLE ALIMENTARI E MADE IN ITALY

**Responsabile Scientifico:
Prof. Luigi Romano**

Corso ECM

Id Evento: 1826 - 54776 Ed. 1

Riconosciuti: 8 crediti ECM

Rivolto a Chimici,

Biologi e Medici Chirurghi



E.C.M.

Commissione Nazionale Formazione Continua

agenas. 

REGOLE ALIMENTARI E MADE IN ITALY

OBIETTIVI

L'evento tratterà l'analisi delle regole alimentari, il contrasto quotidiano alle frodi e il rispetto delle corrette abitudini alimentari piuttosto che gli aspetti della comunicazione alimentare e i delicati profili nutrizionali. Verranno, inoltre, trattati il tema del "Made in Italy" per l'importanza di una varietà di prodotti agroalimentari, in quanto ricchezza e tesoro del Paese.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Il contributo per la partecipazione è pari a:

- € 80 IVA inclusa per i Chimici iscritti all'ordine
- € 100 IVA inclusa per le altre professioni previste

e potrà essere versato a mezzo Bonifico Bancario a favore di:

Phoenix Srl

IBAN: IT44 K010 1003 4911 0000 0004 506

con causale: Iscrizione Regole Alimentari Ed.1

La quota comprende:

- Iscrizione al corso
- Kit congressuale
- Coffee Break
- Il volume **"Regole Alimentari e Made In Italy"**
Edizione 2013 di F. Aversano

La Scheda di iscrizione, scaricabile dal sito www.phoenixformazione.it, compilata in ogni sua parte, deve essere inviata con contabile di pagamento al fax 081/0202985 o a mezzo mail all'indirizzo di posta elettronica segreteria@phoenixformazione.it

PROGRAMMA

08.00 - 09.00	Registrazione partecipanti
9.00 - 10.00	Introduzione ai lavori e al tema Relatori: Luigi Romano - Antonio Lanzotti
10.00 - 11.00	Regole informative Relatore: Francesco Aversano
11.00 - 11.30	Coffee Break
11.30 - 12.30	Regole e prove di laboratorio Relatore: Francesco Aversano
12.30 - 13.30	Sanzioni Relatore: Francesco Aversano
13.30 - 14.30	Pausa Pranzo
14.30 - 15.30	Normativa cogente e volontaria nel packaging flessibile destinato al contatto con alimenti Relatore: Salvatore Minucci
15.30 - 16.30	Imballaggi e shelf-life di prodotti alimentari Relatore: Marco Trifuoggi
16.30 - 17.30	Ricerca di contaminanti e microinquinanti Relatori: Lucia Nasti - Gregory Sorrentino
17.30 - 18.30	Aspetti di certificazione nel settore Relatore: Dario Tuccillo
18.30	Test di valutazione e Chiusura Lavori

Ordine dei Chimici della Campania



Responsabile Scientifico: Luigi Romano

Comitato Scientifico

Ennio Borrillo, Corrado Delli Bovi, Mario Delfino,
Flavia D'Urso, Salvatore Germano, Giovanni Imperato,
Felice Senatore, Marco Trifuoggi, Dario Tuccillo

Relatori

Francesco Aversano - Avvocato esperto in legislazione
alimentare e ambientale

Antonio Lanzotti - Presidente, AICQ Meridionale

Salvatore Minucci - Ingegnere, AICQ Meridionale

Lucia Nasti - Ecosistem, Napoli

Luigi Romano - Presidente Ordine dei Chimici della Campania

Gregory Sorrentino - Ecosistem, Napoli

Marco Trifuoggi - Università Federico II, Napoli

Dario Tuccillo - Chimico Libero Professionista



Segreteria Organizzativa

Phoenix S.r.l. - Provider ECM 1826

Viale delle Industrie, 36 - Casavatore (NA)

Tel. 081 0202976 - Fax 081 0202985

www.phoenixformazione.it - info@phoenixformazione.it