

**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](http://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](mailto:segreteria@phoenixformazione.it)

## PROGRAMMA

08.00 - 09.00	Registrazione partecipanti
9.00 - 10.00	Introduzione ai lavori e al tema Relatori: <b>Luigi Romano - Antonio Lanzotti</b>
10.00 - 11.00	Regole informative Relatore: <b>Francesco Aversano</b>
11.00 - 11.30	Coffee Break
11.30 - 12.30	Regole e prove di laboratorio Relatore: <b>Francesco Aversano</b>
12.30 - 13.30	Sanzioni Relatore: <b>Francesco Aversano</b>
13.30 - 14.30	Pausa Pranzo
14.30 - 15.30	Normativa cogente e volontaria nel packaging flessibile destinato al contatto con alimenti Relatore: <b>Salvatore Minucci</b>
15.30 - 16.30	Imballaggi e shelf-life di prodotti alimentari Relatore: <b>Marco Trifuoggi</b>
16.30 - 17.30	Ricerca di contaminanti e microinquinanti Relatori: <b>Lucia Nasti - Gregory Sorrentino</b>
17.30 - 18.30	Aspetti di certificazione nel settore Relatore: <b>Dario Tuccillo</b>
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](http://www.phoenixformazione.it) - [info@phoenixformazione.it](mailto:info@phoenixformazione.it)