

"LA DIETA MEDITERRANEA COME STILE DI VITA: REGOLE NUTRIZIONALI E PROFILI GIURIDICI"

PRESSO COMUNE DI SALERNO
VIA ROMA - PALAZZO DI CITTÀ

Sabato, 14 settembre 2019 (dalle ore 09.00 alle ore 14.00)

PRESENTAZIONE DEL CORSO

L'Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania e Lazio con la collaborazione della dott.ssa Manuela Russo – tecnologo alimentare, dell'Avv. Francesco Aversano, esperto in legislazione alimentare, e del Dott. Nicola Sorrentino - Specialista in Scienza dell'Alimentazione e Dietetica - Idrologia, Climatologia e Talassoterapia - organizza un corso formativo dal titolo "La Dieta Mediterranea come stile di vita: regole nutrizionali e profili giuridici"

DESTINATARI

Tecnologi Alimentari, Responsabili Assicurazione Qualità, Responsabili Commerciali, Responsabili Marketing e Comunicazione, Responsabili Aziende Alimentari, Uffici Legali Aziendali.

Relatore: Dr. Valerio Calabrese

Direttore del Museo Vivente della Dieta Mediterranea e responsabile Agricoltura presso Legambiente Campania Onlus;

Relatore: Prof. Nicola Sorrentino

Direttore IULM Food Academy

Specialista in Scienza dell'Alimentazione e Dietetica idrologia, Climatologia e Talassoterapia.

Dal 1985 si occupa di problemi legati all'alimentazione ed attualmente è docente presso l'Università degli Studi di Pavia e Milano.

Direttore della Columbus Clinic Diet - Milano.

Direttore scientifico delle Terme Sensoriali di Chianciano Terme.

Componente del comitato tecnico scientifico delle Terme di Chianciano.

Membro della Commissione verifica standard qualitativo ristorazione dell'Università IULM.

Relatore a convegni scientifici. Autore di numerosi libri (Siamo Gonfi non Siamo Grassi, Grassi Dentro, La dieta dell'Acqua, Cambio Dieta, La Dieta Sorrentino, Cosa mangiamo, Le diete lampo, Sovrappeso ed obesità, La Dieta Baso, Psicodieta, Dizionario degli alimenti, Cellulite, ecc.).

Collabora con numerosissime testate giornalistiche e televisive.

Relatore: Avv. Francesco Aversano

Esperto in diritto alimentare. Cassazionista e consulente in food law. Attività di formazione svolta presso enti pubblici ed aziende private.

Dottore di ricerca presso l'Università di Pisa, ha insegnato a contratto presso le Università di Milano, Napoli, Cassino e della Basilicata.

Docente in Master e Corsi di aggiornamento professionale.

Relatore: Dott.ssa Maria Manuela Russo

Consigliere Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania e Lazio. Esperienze lavorative in ambito aziendale: controllo processo, procedure di autocontrollo, etichettatura e certificazione di qualità e biologiche nel settore conserviero, prodotti da forno e oli da olive. Esperto nel settore ristorazione collettiva in

particolare scolastica. Commissario gare d'appalto pubbliche. Docente corsi di formazione in materia di sicurezza alimentare e autocontrollo presso enti pubblici e privati.

PROGRAMMA

Il corso è strutturato in un unico modulo di 4 ore e sarà indicativamente così organizzato:

Ore 08.30	Registrazione partecipanti
Ore 08.45	Dott. Salvatore Velotto – Saluti istituzionali
Ore 09.00	Inizio Corso Dott. Valerio Calabrese - Direttore del museo della dieta mediterranea -Dieta Mediterranea come stile di vita.
Ore 09.30	Prof. Nicola Sorrentino – La dieta mediterranea: aspetti medici e nutrizionali
Ore 11.30	Dott.ssa Maria Manuela Russo - La dieta mediterranea: il ruolo del Tecnologo alimentare nella ristorazione collettiva.
Ore 12.30	Avv. Francesco Aversano – <i>Claims</i> nutrizionali e sulla salute: profili giuridici
Ore 13.30	Dibattito
Ore 14.00	Fine corso

ATTESTATO

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

Ai Tecnologi Alimentari che parteciperanno al corso verranno rilasciati **n°4 Crediti**

Formativi.

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

€ 35,00 (senza applicazione IVA) - quota prevista per I Tecnologi Alimentari iscritti all'Ordine professionale;

€ 50,00 + IVA al 22% - quota riservata ai partecipanti esterni.

SCHEDA DI ISCRIZIONE CORSO

""LA DIETA MEDITERRANEA COME STILE DI VITA: REGOLE NUTRIZIONALI E PROFILI GIURIDICI""

PRESSO COMUNE DI SALERNO
VIA ROMA - PALAZZO DI CITTÀ

Sabato, 14 settembre 2019 (dalle ore 09.00 alle ore 14.00)

DATI PER L'ISCRIZIONE

(Nome e Cognome)

(indirizzo)

(cap / città / prov)

(p.iva / codice fiscale)

(telefono / fax / e-mail)

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

- € 35,00 (senza applicazione IVA) - quota riservata ai Tecnologi Alimentari iscritti all'Ordine professionale;
 € 50,00 + IVA al 22% - quota prevista per i partecipanti esterni;

SEDE DEL CORSO

Presso il Comune di Salerno sito in Via Roma – Palazzo di Città

MODALITA' DI ISCRIZIONE

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

MODALITA' DI PAGAMENTO

La quota di partecipazione 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