

## CAMPIONAMENTO – PRELIEVO – ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

**09 GENNAIO 2015**

**ORE 9:00 – 17:00**

**Campobasso**

*Hotel S. Giorgio – Aula formativa*

### PRESENTAZIONE

Il CAMPIONAMENTO ha l'obiettivo di verificare la conformità dell'alimento alla normativa vigente onde prevenire rischi per la salute pubblica (tossinfezioni o intossicazioni per presenza di patogeni, tossine o sostanze tossiche); Proteggere gli interessi dei consumatori; Tutelare la commercializzazione dei prodotti alimentari. Importanza delle procedure: se il campione non è corretto – cioè non riflette le caratteristiche della popolazione originaria – il risultato riferito all'insieme risulta pregiudicato indipendentemente dall'esattezza del risultato ottenuto sul campione. Attività dei laboratori di prova e accreditamento.

### DESTINATARI

**Tecnologi Alimentari, Responsabili Assicurazione Qualità, Responsabili Commerciali, Responsabili Marketing e Comunicazione, Funzioni Aziendali** che hanno il compito dello studio e realizzazione di nuovi prodotti con relative etichette, Uffici Legali Aziendali.

### Relatore: **Avv. Francesco Aversano**

L'avvocato **Francesco Aversano** è specializzato in diritto dell'impresa, della legislazione alimentare e ambientale. Attività professionale condotta dal 1996 a tutt'oggi presso enti pubblici ed aziende private. Dottore di ricerca presso l'Università di Pisa e già docente a contratto temporaneo presso le Università di Milano, Cassino e della Basilicata.

**Docente di diritto dell'impresa** e legislazione alimentare e ambientale in corsi di formazione e aggiornamento professionale presso Centri di Eccellenza ed Enti pubblici (tra altri, Asl, Mipaaf, Formez, SSEF, Figc, Camere di commercio, ecc.)

### PROFILO

Francesco Aversano è avvocato, consulente e formatore in Legislazione Alimentare.

All'attività sviluppata presso le citate Università ed al servizio di Centri di alta e qualificata formazione, si rassegnano le ulteriori partecipazioni – da relatore – nei seguenti convegni e seminari di studio: -

<http://www.avvocatoaversano.it>

## PROGRAMMAZIONE DEL CORSO

Ore 08.30	Registrazione partecipanti
Ore 09.00	Saluto del presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Molise il Dott. Germano Emilio.
Ore 09.10	Presentazione del Corso

### Temi del Programma

Le regole normative  
L'accreditamento  
L'attività del *tecnologo alimentare* nel procedimento amministrativo;  
L'attività del tecnologo alimentare nel procedimento penale;  
CTP e CTU nei procedimenti giudiziari: ruoli, obblighi e funzioni;  
Casistica e giurisprudenza;  
Question time –  
Dibattito

- *Modalità didattiche*: combinazione di modalità frontale e interattive (casi pratici, discussione, brain storming).

Ore 11.00 Coffee Break

Ore 13.00-14.00 pausa brunch

Ore 15.00 ripresa lavori  
Deontologia professionale  
Pareri  
Esercitazione attività di CTU per conto del Tribunale  
Esercitazione attività di CTP per conto di una impresa

Ore 17.00 Chiusura dei lavori

## ATTESTATO

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

Ai Tecnologi Alimentari che parteciperanno al corso verranno rilasciati **n°7 Crediti Formativi**.

Per ragioni organizzative si prega di confermare la propria adesione via email all'indirizzo [segreteria@otamolise.it](mailto:segreteria@otamolise.it); allegando il format sottostante compilato in ogni sua parte entro e non oltre il 31 dicembre 2014.

## QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ . 60,00 senza IVA ()

**Gratuito** per i Tecnologi Alimentari iscritti all'Ordine.

## SCHEMA DI ISCRIZIONE AL CORSO

### **CAMPIONAMENTO – PRELIEVO – ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

**Campobasso, 09 Gennaio  
2014 ore 9:00 – 17:00**

#### DATI PER L'ISCRIZIONE

NOME E COGNOME PARTECIPANTE \_\_\_\_\_

AZIENDA INDIRIZZO SEDE LEGALE \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_

CITTA' \_\_\_\_\_

PROV. \_\_\_\_\_

P.IVA \_\_\_\_\_

CODICE FISCALE \_\_\_\_\_

TELEFONO \_\_\_\_\_

FAX \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_

#### QUOTA DI PARTECIPAZIONE

☐ € 60,00 SENZA IVA

☐ **Gratuito** ai Tecnologi Alimentari iscritti all'Ordine (indicare n° iscrizione: \_\_\_\_\_)

#### SEDE DEL CORSO

Sede svolgimento corso:

**HOTEL SAN GIORGIO**

**Via Insorti D'Ungheria 86100**

**Campobasso (CB)**

**SALA OLIMPIA**

#### MODALITA' DI ISCRIZIONE

Per iscriversi, inviare solo questo foglio compilato: fax: 0874318149 oppure email:  
[segreteria@otamolise.it](mailto:segreteria@otamolise.it)

#### MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento della quota di partecipazione deve essere fatta in sede di iscrizione.

#### 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.).

data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_