

“ DIETA MEDITERRANEA E REGOLE SUL MADE IN ITALY. Sanzioni, procedimenti e ruolo del Tecnologo Alimentare.

relatore Avv. Francesco Aversano”

22 DICEMBRE 2017

ORE 14:30 – 16,30

Campobasso

Hotel S. Giorgio – Aula formativa

PRESENTAZIONE

L'evento sarà dedicato alla **Dieta Mediterranea e al Made in Italy** che mira a fornire informazioni chiare relative alle corrette scelte alimentari attraverso un incontro tra illustri esperti del settore. Si chiama “Dieta Mediterranea e Made in Italy: regole, antefatti e misfatti”

Nel nostro secolo, infatti, è scoppiato il boom dell'agroalimentare e, come tutte le volte in cui scoppia il “Caso”, è comparsa una miriade di esperti spesso improvvisati, con il risultato di creare ancora più confusione in un settore che avrebbe invece bisogno di certezze. In linea con la mission che ci siamo dati, abbiamo organizzato un incontro entro il quale l'obiettivo è quello di fare chiarezza su come effettuare le giuste scelte alimentari”. L'avv. Francesco Aversano, abilmente e con attenta valutazione farà una breve disamina sugli argomenti di maggiore interesse e di rilievo attuale.

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.

Relatori: Avv. Francesco Aversano

PROGRAMMAZIONE DEL CORSO

Ore 14,15	Registrazione partecipanti
Ore 14,30	Avvio corso
Ore 16.00	Dibattito e discussioni
Ore 16.30	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°2 Crediti Formativi**.

Per ragioni organizzative si prega di confermare la propria adesione via email all'indirizzo segreteria@otamolise.it; allegando il format sottostante compilato in ogni sua parte entro il **10 dicembre 2017**.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 20,00 senza IVA ()

Gratuito per i Tecnologi Alimentari iscritti all'Ordine del Molise.

FORMAZIONE PROFESSIONALE CONTINUA - PROG. 2017

SCHEMA DI ISCRIZIONE AL CORSO “DIETA MEDITERRANEA E REGOLE SUL MADE IN ITALY. Sanzioni, procedimenti e ruolo del Tecnologo Alimentare”.

**Campobasso, 22 dicembre
2017 ore 14:30 – 16:30**

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

☐ € 20,00 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)

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Per iscriversi, inviare solo questo foglio compilato: fax: 0874318149 oppure email:
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 _____