CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

ATTIVITA' E PROGRAMMA DEL CONSIGLIO NAZIONALE ORDINE TECNOLOGI ALIMENTARI: MANDATO 2023-2026

LAURA MONGIELLO

PRESIDENTE

CONSIGLIO NAZIONALE ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

Il Consiglio-mandato 2023/20236

CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

Presidente **Laura Mongiello**
Portavoce **Giorgio Donegani**
Segretario **Valentina Vasta**
Tesoriere **Giuseppe Paltani**
Vicepresidente **Manuela Russo**
Vicepresidente **Aldo Todaro**
Consiglieri: **Nicola Condelli, Giancarlo Criscuoli**, **Emanuele Rossi, Corrado Giannone, Dario Posillipo**

CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

Convegno apertura mandato 2023/2026

CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

Senato della Repubblica

CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

Obiettivi di OTAN

- **Rinforzare il rapporto con le istituzioni** in ogni occasione per noi significativa di una presenza attiva

- **COMUNICAZIONE e FORMAZIONE come elementi di crescita della professione**

- **Creare un rapporto con le aziende** (produzione, ristorazione, distribuzione) che ponga in evidenza il **valore dell'iscrizione** all'Ordine in termini di **affidabilità**, **competenza**, **etica**, **aggiornamento continuo**, **apporto progettuale creativo**, **confronto attivo tra professionisti,** che solo l'iscrizione all'Ordine può garantire.

CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

Interazioni Istituzionali

Riconoscimento professionale da parte delle Istituzioni nell'ambito delle nostre competenze (*es. comuni, regioni, tavoli di lavoro ministeriali, sistema sanitario*).

Ministero Salute

Ministero Agricoltura

Ministero della Giustizia

Ministero del Lavoro

Ministero della Salute

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE

Ministero della Giustizia

MINISTERO del LAVORO
e delle POLITICHE SOCIALI

CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

Incontro di Professioni Italiane con la Ministro Calderone e Sottosegretario Durigon

Il **Consigliere Criscuoli** ha sottolineato l'esigenza di un **ammodernamento della legge istitutiva dei Tecnologi Alimentari**, in virtù del fatto che la professione, dalla sua istituzione ad oggi, è cambiata, si è evoluta, ed ha sviluppato competenze per rispondere alle esigenze di una società che è notevolmente mutata.

CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

Cassa di Previdenza

Mercoledì 7 Febbraio 2024
Nuova serie - Anno 33 - Numero 32 - Spedizione in A.P. art. 1 c.1 L. 4604, DCB Milano

Uk £ 1,40 - Ch fr. 3,50 Francia € 2,50 € 2,00*

PNRR Istruzioni per l'uso

a pag. 30

La compagnia Ryanair punta sulla Sardegna con 10 nuove rotte da Olbia a Londra e Parigi

Filippo Merli a pag. 9

ItaliaOggi

QUOTIDIANO ECONOMICO, GIURIDICO E POLITICO

BANCHE LEADER 2023 2024 L'ATLANTE

IN EDICOLA E IN DIGITALE

Mail aziendali da cancellare

Per il garante privacy la conservazione dei metadati (mittente, destinatario, giorno, ora, ecc.) è consentita solo per 7 giorni (prorogabili di altri 2). Imprese e Pa fuorilegge

SCELGONO I FIGLI

La Cassazione dice no al collocamento paritario quando il bambino non vede volentieri uno dei genitori

Alberici a pag. 30

SU WWW.ITALIAOGGI.IT

IO ONLINE

Fondi di investimento - *Trasferimenti immobiliari, la sentenza sulla tassazione*

Energia - *La bozza di dm sugli incentivi alle rinnovabili innovative*

Parametri forensi - *La sentenza della Corte Ue sulla disapplicazione dei minimi*

Da bloccare o limitare a 7 giorni (prorogabili di 48 ore) la raccolta dei metadati (giorno, ora, mittente, destinatario, oggetto e dimensione) delle e-mail aziendali. Per tenerli per un periodo più a lungo (comunque da definire) ci vuole l'accordo sindacale/autorizzazione dell'Ispettorato (ai sensi della legge 300/1970, Statuto dei lavoratori, è un controllo a distanza). È quanto prescrive il Garante della privacy.

Ciccia Messina a pag. 37

ARMANDO TESTA-HERESIE

Una nuova agenzia di comunicazione per Stellantis

Cuffaro vuol costituire un centro liberale e cristiano. E non si candida per le europee

Alle Europee non si candiderà. Ma è dalle elezioni del prossimo giugno che Salvatore Cuffaro, storico governatore della Sicilia, conta di fare il grande salto per riportare la sua Dc alla ribalta nazionale ed europea. A 30 anni esatti dallo scioglimento ufficiale della Democrazia Cristiana, Cuffaro, forte dall'esperienza siciliana, punta a ricostruire un nuovo centro, «moderato e cristiano». Nella sua scalata, Cuffaro deve superare lo scoglio del 4% dei voti per essere rappresentato. Dopo il no di Forza Italia, «il presidente Schifani ci aveva chiesto di correre assieme per le Europee, ma Tajani ha deciso diversamente».

Ricciardi a pag. 5

DIRITTO & ROVESCIO

Di Vittorio Sgarbi ammiro la sua straordinaria preparazione come storico dell'arte e la sua altrettanto lodevole capacità di volgarizzare le sue competenze. Disistimo invece la sua incapacità di controllarsi e il fatto che si esprima con chiunque con continui attacchi personali e volgarità espressive. La vicenda nella quale Sgarbi è adesso finito riguarda la supposizione che egli abbia approfittato della sua carica di sottosegretario alla Cultura per acquisire consulenze pagate o partecipazioni (sempre lautamente retribuite) a manifestazioni pubbliche. Per accertare se questa ipotesi di reato ha un fondamento, basterebbe controllare quanto Sgarbi ha riscosso per queste sue attività nell'ultimo anno e confrontarle con quelle dell'anno precedente, quando non era sottosegretario. Dai dati che ho visto, i redditi di Sgarbi sono diminuiti nell'ultimo anno perché evidentemente ha meno tempo da dedicare alle sue attività commerciali. Ciò dimostra che queste ultime non dipendono dall'incarico governativo ma dalla sua capacità di attrarre un pubblico, una capacità che è sua, da sempre.

Tecnologi alimentari in cerca di una Cassa

Tecnologi alimentari «a caccia» di una Cassa di previdenza privata cui potersi assicurare, invece di continuare a versare i contributi alla gestione separata dell'Inps: è questa una delle principali istanze della categoria che conta circa 2.000 professionisti iscritti agli Ordini (il numero supera di poco le 1.850 unità, di cui quasi 6 su 10 sono donne), a fronte di almeno 20.000 laureati, in Italia. È la presidente del Consiglio nazionale Laura Mongiello (in carica dal maggio scorso) ad esprimere, in una conversazione con *ItaliaOggi*, gli obiettivi dei suoi colleghi che vantano competenze multidisciplinari, che «progettano, gestiscono e controllano i processi produttivi» grazie alle loro abilità in merito alle tecniche di trasformazione, imballaggio e conservazione degli alimenti, curando, tra l'altro, il monitoraggio e il controllo dei microrganismi patogeni, dei residui chimici e degli altri contaminanti. E sono impegnati anche nello studio delle modalità di riciclo e di riuso degli scarti.

Il «nodo» (normativo) da sciogliere, racconta, riguarda la mancata possibilità di optare per l'iscrizione ad un Ente pensionistico privato, come è avvenuto per le altre categorie (in base al decreto legislativo 103/1996): «Lavoriamo in questa direzione, confrontandoci con il ministero del Lavoro», la cui titolare Marina Calderone, sottolinea, «è notoriamente vicina alle professioni». I tecnologi alimentari potrebbero entrare nell'Enpaia (addetti e impiegati in agricoltura), tuttavia, dichiara la presidente, «la decisione su quale Cassa sarebbe la più adeguata a noi potrebbe avvenire in un secondo momento. L'importante sarebbe avere la facoltà di decidere», incalza, lasciando la porta aperta all'ipotesi di figurare negli elenchi dell'Epap, l'Ente pluricategoriale che nella sua platea vanta anche dei professionisti «complementari», ossia i dottori agronomi e forestali. Ed è con questi ultimi che, conclude Mongiello, convinti della bontà dell'approccio multidisciplinare, «progettiamo percorsi comuni per la gestione del sistema agroalimentare».

Simona D'Alessio

© Riproduzione riservata

CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

COMUNICARE

Il punto di vista
del consiglio dell'ordine nazionale dei tecnologi alimentari

a proposito di:

Alimenti "processati" e "ultraprocessati"

Da qualche tempo si parla molto, e con toni che definire allarmistici sarebbe un eufemismo, degli alimenti cosiddetti "ultra-processati" che si avviano a essere considerati come il nuovo male assoluto in campo alimentare, sull'onda di una comunicazione tanto urlata e sensazionalistica quanto superficiale e approssimativa. Raramente infatti si trovano interventi di chi è davvero esperto di processi di trasformazione del cibo, cioè il Tecnologo Alimentare. È un peccato, perché sarebbe davvero necessario che consumatori e policy maker che impattano sul settore alimentare avessero chiari alcuni concetti per orientare al meglio il proprio pensiero e le scelte che da esso derivano.

I processi delle produzioni alimentari ed i modelli di consumo

Le tecnologie alimentari racchiudono i processi di conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari che permettono di modificare gli alimenti e le loro caratteristiche per raggiungere delle finalità specifiche: renderli sicuri, estenderne la durabilità (shelf life), migliorarne il gusto, la palatabilità, rimuovere sostanze tossiche o comunque pericolose, aumentare la biodisponibilità o la digeribilità dei loro nutrienti.

La terminologia tecnica impiegata non deve però fuorviare chi legge, inducendo a pensare che i processi di trasformazione siano artificio applicati solo dal mondo dell'industria alimentare. Tutt'altro: l'uomo si ingegna da millenni nel trasformare gli alimenti, in primo luogo per contrastarne la deperibilità e renderli saporiti. Solo per citare alcuni esempi, pensiamo alla conservazione mediante l'impiego del sale, alla fermentazione di frutti e cereali per produrre bevande, alla macinazione e raffinazione dei cereali e alla panificazione. Nelle tradizioni domestiche sono comunemente applicati processi di trasformazione, ad esempio, per la produzione del concentrato e della passata di pomodoro, e nella preparazione casalinga delle conserve vegetali. Alcuni prodotti tipici che hanno riconoscimento internazionale sono il risultato di processi di trasformazione radicali, ovvero che hanno tramutato significativamente la struttura e la natura originaria dei loro costituenti: solo per citarne alcuni, ricordiamo la "'nduja" - celeberrimo insaccato calabrese a base di carne di maiale e con peperoncino-, i "taralli" pugliesi, o i "ciccioli" nelle varie declinazioni regionali.

Nella realtà dei fatti, sulle nostre tavole sono normalmente presenti alimenti processati: al netto del consumo della frutta e della verdura fresche, la preparazione dei pasti necessariamente ricorre alla processazione degli ingredienti primari ovvero i prodotti della pesca, dell'allevamento e dell'agricoltura. Per chiunque sarebbe difficile, se non pericoloso, il consumo di legumi o di cereali di cereali non trasformati.

Perché, dunque, assistiamo oggi a delle prese di posizione nette e talvolta tranchant nei confronti dei processi dell'industria alimentare?

È innegabile che i modelli di consumo siano in costante evoluzione e, analogamente a quanto avviene per tutti gli ambiti di vita della società contemporanea, si assista a un melting pot di culture che arricchisce le nostre tavole di alimenti e pietanze provenienti da Paesi e tradizioni diverse. E poi sotto gli occhi di tutti come dal dopoguerra a oggi il tempo a disposizione per fare la spesa, preparare i pasti e consumarli si sia accorciato: pensiamo alla standardizzazione della giornata lavorativa che per un impiego full time prevede i classici 30 - 60 minuti di pausa pranzo, trascorsa per lo più sul luogo di lavoro o nelle sue vicinanze. Si aggiunga la crescente importanza di vivere le giornate in modo pieno, tra eventi sociali, culturali e attività sportive che portano adulti, adolescenti e bambini a trascorrere sempre più tempo fuori casa, estendendo così le occasioni di consumo di cibi al di fuori delle mura domestiche e ricorrendo ad alimenti pronti al consumo o velocissimi da preparare.

Al fine di analizzare i trend produttivi del settore alimentare e fornire indirizzi di consumo coerenti con le esigenze di salute, negli ultimi 15 anni sono stati messe a punto molteplici "griglie" o criteri per classificare gli alimenti.

Una tra le classificazioni più famose, forse perché tra le prime proposte, è quella denominata "NOVA", pubblicata nel 2009 dal ricercatore brasiliano C.A. Monteiro, specializzato in medicina preventiva. Secondo questa classificazione, gli alimenti sono raggruppati sulla base delle trasformazioni (ovvero i processi) cui sono sottoposti:

Gruppo 1: alimenti non trasformati o minimamente trasformati, sono compresi in questo gruppo alimenti a cui non viene applicato alcun processo di trasformazione. Appartengono al gruppo 1: frutta fresca, verdura, cereali, legumi, carne e latte.

Gruppo 2: ingredienti culinari trasformati; sono sostanze estratte dal gruppo 1 (ad esempio grassi, oli, zuccheri e amidi) o dalla natura (come il sale) utilizzate per cucinare e condire alimenti non trasformati o minimamente trasformati, che non vengono consumate quindi tal quali.

Gruppo 3: alimenti processati; include i prodotti industriali che vengono realizzati aggiungendo alimenti del gruppo 2 (ingredienti culinari trasformati) ad alimenti del gruppo 1 (alimenti non trasformati o minimamente trasformati). Esempi di alimenti compresi nel gruppo 3 sono: verdure in scatola in salamoia, pane, formaggio.

Gruppo 4: alimenti ultra-processati; a questo gruppo appartengono alimenti trasformati, realizzati a partire dal frazionamento delle materie prime, con aggiunta di additivi, e che subiscono diverse fasi di lavorazione che includono modificazione chimica e combinazione nel prodotto finito, utilizzando tecnologie quali, ad esempio, l'estrusione, la formatura, la pre-frittura; ne fanno parte bibite gassate, energy drinks, margarine, ma anche sughi pronti, cereali da colazione, biscotti, torte e piatti pronti surgelati.

Monteiro ha indicato gli alimenti ultra-processati come "da evitare" al fine di prevenire danni alla salute dei consumatori.

Agli occhi di noi Tecnologi Alimentari, però, saltano immediatamente all'occhio diverse incongruenze: siamo sicuri che la raffinazione degli ingredienti culinari (categoria 2) non sia un insieme di processi tecnologicamente sofisticati e basati su reazioni chimiche? Il quantitativo di vitamine delle verdure surgelate con le moderne tecnologie in pochi minuti raccolta è uguale, superiore o inferiore rispetto a quello posseduto dalle verdure non trasformate e sottoposte per numerosi giorni alle dinamiche di conservazione e distribuzione logistica? I biscotti frollini industriali (farina, zucchero, latte, uova, miele, agente lievitante) hanno proprietà nutrizionali significativamente diverse dai biscotti frollini prodotti in casa? Il latte che viene sottoposto a processi di microfiltrazione e bassa pastorizzazione contiene più o meno vitamine rispetto al latte raccolto in fattoria e bollito tra le mura domestiche? Le risposte a queste domande implicano avidentemente uno scardinamento dei dogmi del sistema NOVA che tende a condannare tout-court gli alimenti processati e ultra-processati.

Altre classificazioni proposte nell'ultimo decennio si sono maggiormente focalizzate sugli apporti nutrizionali degli alimenti, come per esempio la classificazione Food Compass e il sistema SAIN, LIM.

Diversi studi hanno posto in evidenza come numerosi alimenti classificati dal sistema NOVA come ultra-processati in realtà posseggano profili nutrizionali (in termini di contenuto di fibre, vitamine, minerali, calorie, proteine) desiderabili e ampiamente compatibili con una dieta sana. In un recente studio condotto in Francia, a un esteso panel di ricercatori esperti di nutrizione e produzione di alimenti è stato chiesto di assegnare determinati prodotti a uno dei gruppi della classificazione NOVA: per la maggioranza degli alimenti il risultato finale di tale classificazione non era univoco.

Questi elementi forniscono indicazioni chiare sulla inconsistenza del sistema di classificazione NOVA che, associando agli alimenti sottoposti alle più comuni tecnologie alimentari una connotazione negativa, rivela un'impostazione ideologica più che scientifica e rischia di destabilizzare la corretta percezione da parte dei consumatori rispetto a ciò che consumano, col rischio di ridurli anche a comportamenti poco salutari.

Sicurezza, nutrizione e salute

Il vecchio detto "non fare di tutta l'erba un fascio" mantiene la sua validità: criticare tout court gli alimenti processati porta con sé un errore intrinseco: ricordiamo che il concetto di "critica" e dunque il verbo criticare derivano dal greco κρίνω, ("crino") che significa "giudicare", "scomporre", "analizzare": non a caso, Kant aveva posto al centro del pensiero il criticismo come lo strumento alla base della conoscenza dei fenomeni.

Nella progettazione di un nuovo prodotto alimentare da immettere sul mercato, l'orientamento corrente di noi Tecnologi Alimentari e delle aziende produttrici è sicuramente quello di ricorrere alle tecnologie alimentari sostenibili, "mild" (ovvero che meglio preservano le proprietà nutrizionali dei prodotti) e di tipo fisico piuttosto che chimico, con lo scopo di rendere gli alimenti fruibili e accessibili a un'ampia scala di consumatori, contrastando lo spreco alimentare, estendendo la shelf life dei prodotti, e contemporaneamente garantendone la salubrità, grazie all'approccio sistematico e metodologico alla sicurezza alimentare.

Le tecnologie alimentari devono essere intese come uno strumento per aumentare il benessere della collettività e garantire la disponibilità di cibo salubre, anche ricorrendo all'esplorazione delle nuove frontiere della tecnologia e della scienza in senso più ampio. Di qui l'impegno dei Tecnologi Alimentari per accrescere le conoscenze e aumentare la consapevolezza di tutti i consumatori e dei policy maker sulla effettiva realtà delle filiere e delle tecnologie alimentari sostenibili che sono la risorsa per garantire la prosperità della popolazione.

Valentina Vasta, Segretario OTAN-
Contributo Rivista Ristorando

segretario@tecnologialimentari.it

CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

COMUNICARE

Giorgio Donegani, **Portavoce OTAN**, interviene in numerose trasmissioni televisive e radiofoniche per promuovere nella società la conoscenza necessaria per compiere scelte di consumo responsabili e consapevoli

consigliere.donegani@tecnologialimentari.it

CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

ORIENTARE I GIOVANI TECNOLOGI ALIMENTARI NELLA PROFESSIONE

Giorgio Donegani, Portavoce
OTAN- Innovation HUB-Roma

CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

ORIENTARE I GIOVANI TECNOLOGI ALIMENTARI NELLA PROFESSIONE

Manuela Russo Vicepresidente OTAN si occupa di parità di Genere coordinando le varie commissioni regionali

vicepresidente@tecnologialimentari.it

CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

Accordi di collaborazione

Riconoscimento del valore dell'iscrizione all'Ordine da parte degli **stakeholder** della filiera agroalimentare per noi significativi

FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

Unione Italiana Food
qualità, gusto e piacere

FEDERALIMENTARE-OTAN

Federalimentare fa parte di **Confindustria** e rappresenta, promuove e tutela l'industria alimentare italiana, federando 13 associazioni di diversi settori merceologici.

Il Presidente è Paolo Mascarino (vice presidente affari istituzionali del **Gruppo Ferrero)**

CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

FEDERALIMENTARE-OTAN

Progetto di comunicazione volto a valorizzare il ruolo dei Tecnologi Alimentari all'interno dell'industria:

Co-organizzatori in convegni scientifici

Partecipazione di OTAN agli eventi organizzati da Federalimentare e alle Fiere nazionali più importanti come Cibus e Tuttofood

Elaborazione di articoli e pillole/video da parte di OTAN

Federalimentare promuoverà sui propri canali online e sulla sua newsletter "InformAlimentare" (circa 8.000 iscritti) i contenuti prodotti da OTAN.

CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

COMUNICATI STAMPA

Federalimentare, siglato protocollo d'intesa con Ordine Tecnologi Alimentari

FEDERALIMENTARE-OTAN

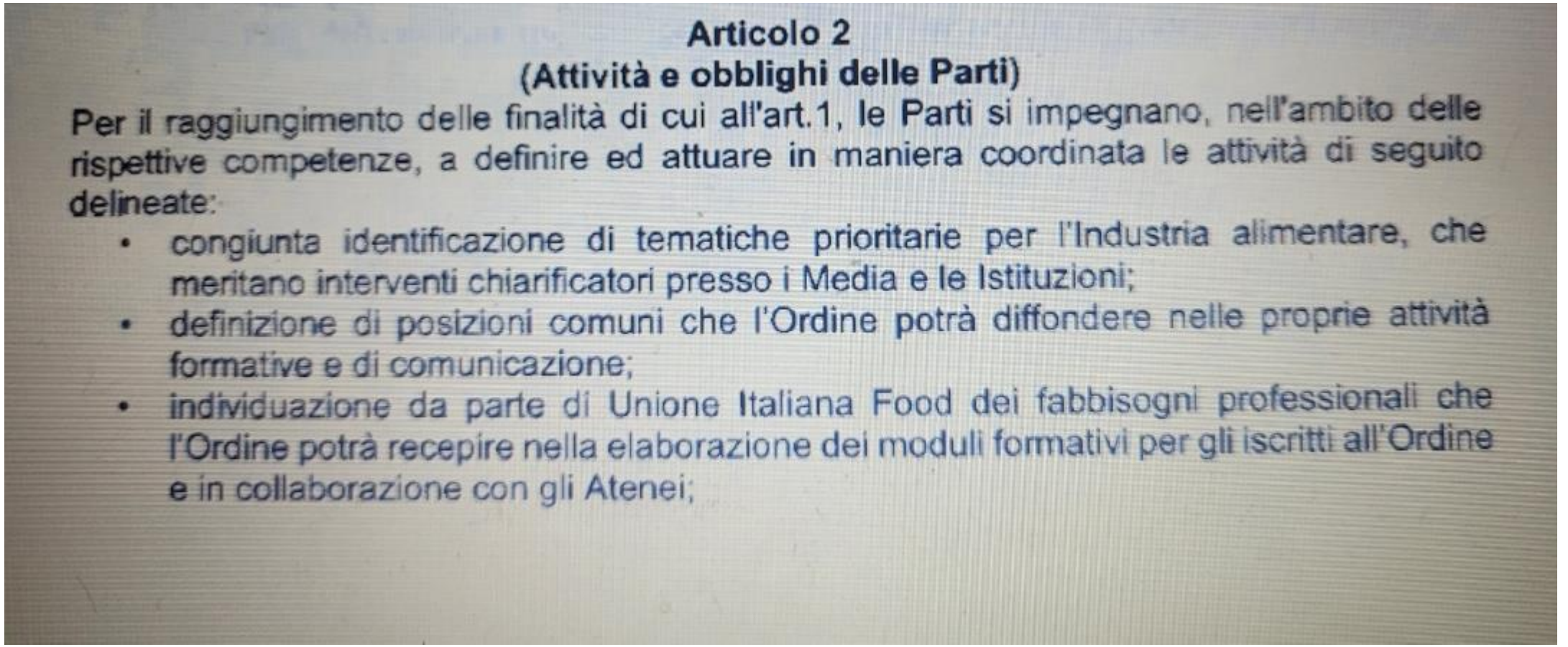
CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

"I tecnologi alimentari svolgono un ruolo poco conosciuto ma assolutamente fondamentale", spiega il Presidente di Federalimentare, Paolo Mascarino. "Questa scienza – prosegue Mascarino – ha cominciato a svilupparsi all'inizio del XIX secolo, ma è da sempre che l'umanità ha cercato soluzioni per preservare nel tempo la qualità e la sicurezza degli alimenti. Negli ultimi due secoli, poi, **la tecnologia alimentare** ha fatto passi da gigante e ci consente di usufruire di beni e servizi che ora ci sembrano normali, ma che un tempo erano impensabili, come la refrigerazione, il packaging sterile, il latte in polvere o il caffè decaffeinato, tanto per fare alcuni esempi. Grazie ai processi tecnologici ora abbiamo una durabilità molto maggiore dei prodotti, che è particolarmente rilevante nei momenti di crisi ed è fondamentale per ridurre gli sprechi. Possiamo preparare un pasto completo in tempi molto brevi. La sicurezza dei cibi è aumentata a dismisura grazie alla riduzione di batteri nocivi che si ottiene in fase di produzione. Infine, dalla conclusione della Seconda guerra mondiale l'ottimizzazione dei processi ha sensibilmente abbassato i costi di produzione, conducendo a una significativa riduzione dei prezzi, che ha consentito progressivamente a tutti l'accesso a una dieta completa, varia ed equilibrata". **Paolo Mascarino**

FEDERALIMENTARE-OTAN

CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

UNIONE ITALIANA FOOD-OTAN



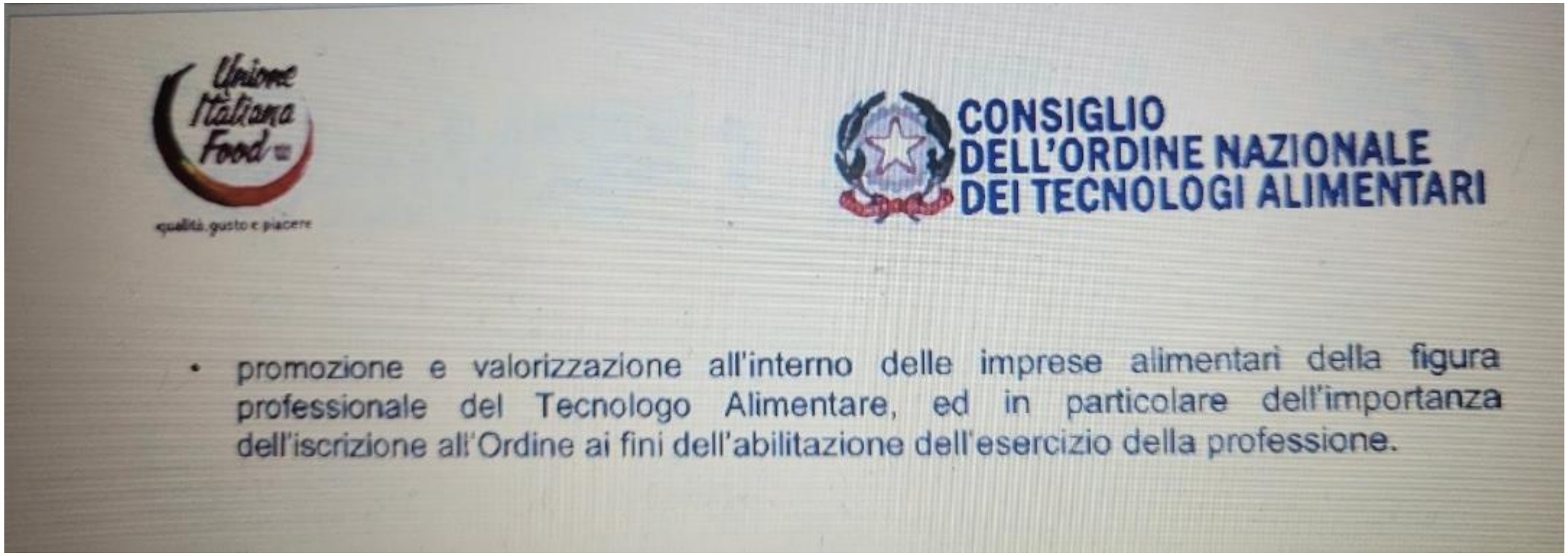
Articolo 2
(Attività e obblighi delle Parti)

Per il raggiungimento delle finalità di cui all'art.1, le Parti si impegnano, nell'ambito delle rispettive competenze, a definire ed attuare in maniera coordinata le attività di seguito delineate:

- congiunta identificazione di tematiche prioritarie per l'Industria alimentare, che meritano interventi chiarificatori presso i Media e le Istituzioni;
- definizione di posizioni comuni che l'Ordine potrà diffondere nelle proprie attività formative e di comunicazione;
- individuazione da parte di Unione Italiana Food dei fabbisogni professionali che l'Ordine potrà recepire nella elaborazione dei moduli formativi per gli iscritti all'Ordine e in collaborazione con gli Atenei;

CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

UNIONE ITALIANA FOOD-OTAN



CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

Prossimi accordi

Accademia dei Georgofili: *in fase di sottoscrizione*

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI DOTTORI AGRONOMI E DEI DOTTORI FORESTALI

Ministero della Giustizia

Consiglio CONAF: *Napoli 15/03/2024*

Scuola Superiore di Avvocatura: *Roma 12/03/2024-*

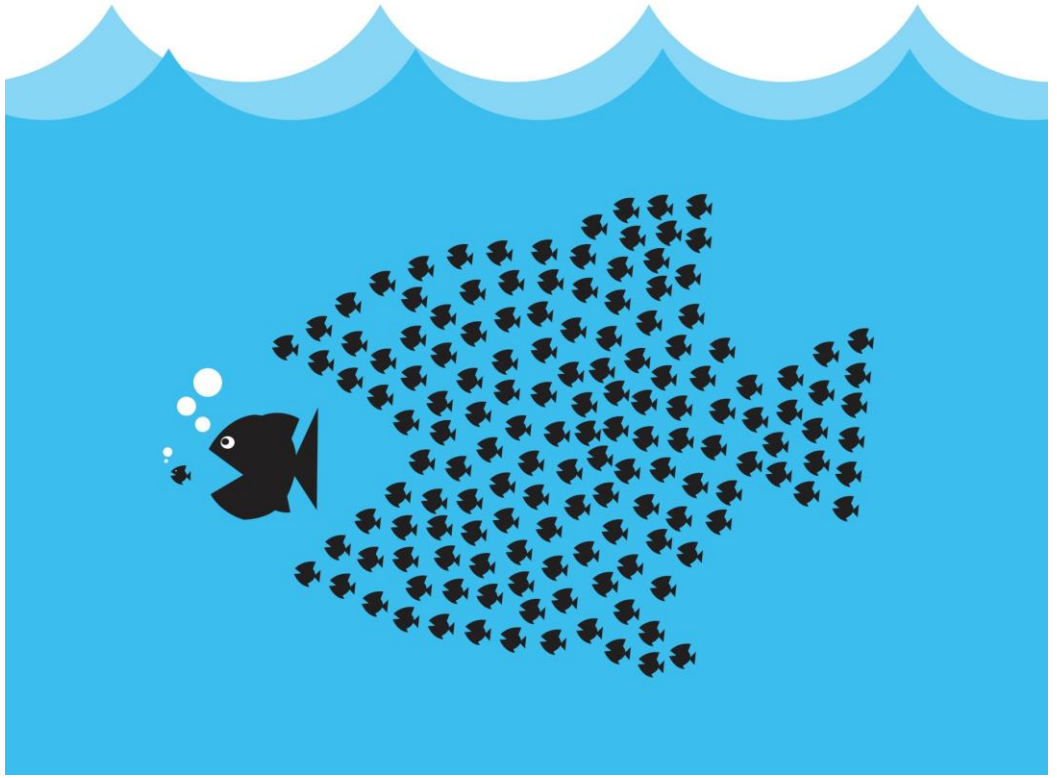
SSA Scuola Superiore dell'Avvocatura

Fondazione del Consiglio Nazionale Forense

CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

Insieme per essere più forti!

600 mila professionisti!



CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

Laura Mongiello

presidente@tecnologialimentari.it

CONSIGLIO
DELL'ORDINE
NAZIONALE
DEI TECNOLOGI
ALIMENTARI