

Prot. N° 062/2021
Campobasso,

Piano FORMATIVO del corso di preparazione all'esame di stato per l'abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare anno 2021

L'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Molise, in collaborazione con gli Ordine Regionali di Campania e Lazio Calabria e Basilicata, e della Sicilia e Sardegna, ha strutturato il seguente piano formativo, per dare supporto ai Laureati in Scienze e Tecnologia Alimentare nell'affrontare l'Esame di Stato obbligatorio per il conseguimento dell'abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare.

Programma didattico:

Il programma formativo studiato ed illustrato di seguito, si divide in 9 moduli da circa 2 ore ciascuno che verrà eseguito mediante formazione a distanza (FAD) accedendo alla piattaforma on line, collegandosi al link che vi verrà inviato ai partecipanti, tramite e-mail.

Il corso sarà suddiviso in [9 moduli](#), dal **10 maggio al 28 maggio 2021**.

PROGRAMMAZIONE INCONTRI

Modulo 1 - introduzione: lunedì 10 maggio 2021 dalle ore 18:00 alle ore 20:00

Saluti istituzionali:

- Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio - Dr Salvatore Velotto.
- Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria - Dott.ssa Laura Mongiello.
- Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Molise - Dottor Emilio Ivano Germano.
- Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna - Dottor Daniele Romano.

Seguirà, la Dott.ssa Maria Manuela Russo, Vicepresidente OTACL, che presenterà il corso e introdurrà i seguenti argomenti:

- Il Tecnologo Alimentare oggi: una rapida ma efficace panoramica della professionalità del Tecnologo Alimentare, la storia ed il suo contributo alle aziende della filiera agroalimentare e alla società.
- La Legge n. 59 del 18 gennaio 1994: Ordinamento della professione di tecnologo alimentare
- Codice Deontologico del Tecnologo Alimentare: Le norme di comportamento che il Tecnologo Alimentare è tenuto ad osservare in via generale e, specificatamente, nei suoi rapporti con il cliente, con la controparte, con altri Tecnologi Alimentari e con altri professionisti. Il rispetto del Codice Deontologico, così comportandosi il Tecnologo Alimentare contribuisce ad apportare la sua esperienza al sistema alimentare nell'attuazione dei principi di tutela e garanzia.
- "Ristorazione collettiva. Il caso specifico: la ristorazione scolastica".

Docenti:

- ✓ Dott.ssa Maria Manuela Russo, Vicepresidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio, Tecnologa Alimentare esperta in Ristorazione Collettiva.
- ✓ Dott.ssa Catapano Lucia, Tecnologa Alimentare.

Modulo 2 - martedì 11 maggio 2021, dalle ore 18.00 alle ore 20.00

“Tecnologie di produzione dei prodotti da forno. Il caso specifico: le cialde per il gelato”

- ✓ Docente: Dott. Marco Grimaldi, Tecnologo Alimentare

Modulo 3 - mercoledì 12 maggio 2021 dalle ore 18.00 alle ore 20.00

“Tecniche di conservazione dei prodotti vegetali. Il caso specifico: la surgelazione”.

- ✓ Docente: Dott. Vincenzo Tiscia, Tecnologo Alimentare e Consigliere dell’Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio.

Modulo 4 - giovedì 13 maggio, dalle ore 18.00 alle ore 20.00

“Tecnologie di produzione delle conserve vegetali. Il caso specifico: i friarielli”

Docenti:

- ✓ Dott.ssa Rosa Cinzia Borrelli, Tecnologa Alimentare e Consigliere dell’Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio.
- ✓ Dott. Salvatore Gragnaniello, Tecnologo Alimentare esperto in produzione e trasformazione dei prodotti vegetali.

Modulo 5 - venerdì 14 maggio, dalle ore 18.00 alle ore 20.00

“Tecnologie di trasformazione dei prodotti di origine animale. Il caso specifico: la produzione di salumi”

- ✓ Docente: Dott.ssa Rosamaria Esposito, Tecnologa Alimentare.

Modulo 6 - sabato 15 maggio dalle ore 09.30 alle ore 11.30

“Tecnologie di produzione della pasta. Il caso specifico: della Pasta di Gragnano IGP”

- ✓ Docente: Dott. Alessio Stellato, Tecnologo Alimentare.
dr.ssa Angela Ciccaglione dalle ore 11.30 alle ore 12.30 . Ota molise
“ normativa etichettatura generale, moca, accreditamento, EFSA, gestione MQA Laboratori etc

Modulo 7 lunedì 24 MAGGIO

SCIA Registrazione Sanitaria e Riconoscimento

- ✓ Docente: Dott. Nicola Condelli , Tecnologo Alimentare. Ota basilicata
- ✓ dr. Laurino Colabianchi ---ota molise dalle ore 15.00 alle ore 16.30
Innovazioni e Tecnologie di produzione del prosciutto cotto.

Modulo 8 martedì 25 maggio

Docente: Dott. Gianluca D'Andrea , Tecnologo Alimentare. Ota basilicata

Modulo 9 - venerdì 28 maggio dalle ore 16.30-18.00

Docente: dr.ssa Piera Piacquadio--- Tecnologo Alimentare ota molise

- ✓ dr.ssa Daniela Gammariello Tecnologo Alimentare
1,5h- case history, esercizi e simulazione

Il Presidente dell’Ordine dei
Tecnologi Alimentari del Molise
Emilio Germano

