

Prot. N° 30/2022

## Piano FORMATIVO del corso di preparazione all'esame di stato per l'abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare anno 2022

L'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Molise, in cooperazione con l'Ordine Regionale della Basilicata e Calabria, hanno ideato 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.

**CORSO DI PREPARAZIONE  
ALL'ESAME DI STATO PER L'ABILITAZIONE  
ALLA PROFESSIONE DI  
TECNOLOGO ALIMENTARE ANNO 2022**

Il corso verrà eseguito mediante formazione a distanza (FAD)

Per maggiori e dettagliate informazioni contattare la segreteria  
tramite e-mail al seguente indirizzo: [segreteria@otamolise.it](mailto:segreteria@otamolise.it)

### 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 **26 Aprile** al **28 maggio 2022**.

### PROGRAMMAZIONE INCONTRI

**Modulo 1 - introduzione: 27 APRILE 2022** dalle ore **16:00 - 18:00**

Saluti istituzionali e Presentazione Piano Formativo:

- 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*. (Codice Deontologico)

### **Modulo 2 - mercoledì 04 maggio 2022 dalle ore 16:00 -18:00**

Innovazioni e Tecnologie di produzione del prosciutto cotto.

- ✓ Docente: *Dott. Laurino Colabianchi*, Tecnologo Alimentare Ota Molise.

### **Modulo 3 - Giovedì 05 Maggio 2022, dalle ore 11:00 - 13:00**

Gestione e management nelle imprese agroalimentari: ruolo del tecnologo alimentare.

- ✓ Docente: *Dott. Piero Galasso* Tecnologo Alimentare Ota Molise

### **Modulo 4 - lunedì 09 Maggio, dalle ore 16:00 - 18:00**

SCIA Registrazione Sanitaria e Riconoscimento.

- ✓ Docente: *Dott. Nicola Condelli*, Tecnologo Alimentare. Ota Basilicata e Calabria

### **Modulo 5 -Venerdì 13 Maggio, dalle ore 16:00 -18:00**

Impianti per il confezionamento e determinazione della shelf life degli alimenti.

- ✓ Docente: *Dott. Francesco Genovese e Dott. Attilio Matera*, Tecnologi Alimentari. Ota Basilicata e Calabria

### **Modulo 6 - Mercoledì 18 Maggio dalle ore 16:00 - 18:00**

Normativa etichettatura generale, moca, accreditamento, EFSA, gestione MQA Laboratori accr.

- ✓ Docente: *Dott.ssa Angela Ciccaglione*. Tecnologa Alimentare Ota Molise.

### **Modulo 7 Venerdì 20 Maggio dalle ore 16:00 - 18:00**

Lo yogurt: processo produttivo e controllo qualità, packaging innovativi.

- ✓ Docente: *Dott.ssa Anna Carmen Musto*, Tecnologo Alimentare. Ota Basilicata e Calabria

### **Modulo 8 - Lunedì 23 Maggio dalle ore 16:00 - 18:00**

Il metodo Haccp applicato al settore conserviero.

- ✓ Docente: *Dott. Gianluca D'Andrea*, Tecnologo Alimentare. Ota Basilica e Calabria

### **Modulo 9 - Mercoledì 25 Maggio dalle ore 16.00 -18.00**

1,5h- case history, **esercizi e simulazione** .

- ✓ *Dr.ssa Daniela Gammariello e Dott.ssa Piera Piacquadio* Tecnologi Alimentari OTA MOLISE

17.50 Saluti di chiusura da parte dei presidenti OTA della Regione Molise e Regioni Basilicata e Calabria

Il Presidente Ordine Tecnologi Alimentari del  
Molise  
Dottor. Emilio Germano

Il Presidente Ordine Tecnologi Alimentari della  
Basilicata e Calabria  
Dott.ssa Laura Mongiello

\*\*\*\*\*



**PLANNER**  
**INFORMAZIONI E ISCRIZIONI**

ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI DEL MOLISE  
e-mail **iscrizioni**: [segreteria@otamolise.it](mailto:segreteria@otamolise.it)  
e-mail: [info@otamolise.it](mailto:info@otamolise.it)



**OtaMolise** OPERATIVE PHONE **388-355 0403**  
**OtaBasilicata-Calabria** OPERATIVE PHONE - **388-4962488**