

# “LA SOSTENIBILITÀ NEL SETTORE DEL PEST MANAGEMENT”

SOLUZIONI ALTERNATIVE AI TRADIZIONALI SISTEMI DI DISINFESTAZIONE, A RESIDUO CHIMICO  
ZERO E A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, APPLICABILI NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI

MODALITA' REMOTO – GOOGLE MEET

27/07/2022 Time: 14,30 - 18,30



## PROGRAMMA

- 14,30-14,45 Saluti Istituzionali - Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari del Molise (Dott. Emilio Germano)
- 14,45-15,00 Introduzione agli Argomenti (Dott.ssa Giusy Corroccoli – moderatore)
- 15,00-15,30 Integrated Pest Management e Soluzioni sostenibili per il pest control (Dott.ssa Stefania Di Ciero)
- 15,30-16,00 I principali infestanti del comparto alimentare: riconoscimento e monitoraggio (Dott.ssa Stefania Di Ciero)

## PAUSA (caffè)

- 16,15-16,45 Gli insetti alleati nella difesa biologica delle produzioni alimentari (Dott. Guglielmo Cassani – Dott.ssa Annalisa Cagnola – Laboratorio di entomologia applicata AGROBLU SRL)
- 16,45 17,15 Tecnica della confusione e della distrazione sessuale per il controllo dei lepidotteri infestanti le industrie alimentari (Dott. Marco Caimi – Inpest GEA SRL)
- 17,15-17,45 La disinfestazione con alte temperature nelle industrie alimentari (Sig. Fernando Priolo Direttore Commerciale F.THERMOPEST SRL)
- 17,45-18,15 L'uso delle atmosfere modificate per la conservazione delle derrate alimentari (Sig. Moreno Priolo Amministratore – SOGES-SP SRL)
- 18,15 18,30 Conclusioni e Ringraziamenti (Dott. Emilio Germano)

## DESTINATARI

**Tecnologi Alimentari, Responsabili Assicurazione Qualità, tecnici di Controllo e Monitoraggio infestanti, Esperti di prevenzione Pest management, Responsabili Commerciali, Responsabili Marketing e Comunicazione, Funzioni Aziendali** che hanno il compito dello studio, valutazione e monitoraggio degli infestanti e per le procedure di prevenzione e controllo gestionale attuando soluzioni alternative ai sistemi di disinfestazione a ridotto impatto ambientale (buone pratiche di sostenibilità).

## ATTESTATO

L'attestato di partecipazione sarà inviato via mail.

Ai Tecnologi Alimentari che parteciperanno al corso verranno rilasciati **CFP - n°04 Crediti Formativi Professionali a sessione**.

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 il **25 Luglio 2022**.

## QUOTA DI PARTECIPAZIONE

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

€20,00 senza IVA (I) per esterni OTA - (con attestato)

FORMAZIONE PROFESSIONALE CONTINUA - PROG. 2022

## “LA SOSTENIBILITÀ NEL SETTORE DEL PEST MANAGEMENT”

**SOLUZIONI ALTERNATIVE AI TRADIZIONALI SISTEMI DI DISINFESTAZIONE, A RESIDUO CHIMICO ZERO E A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, APPLICABILI NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI**

MODALITA' REMOTO – **GOOGLE MEET**

**27/07/2022 Time: 14,30 - 18,30**

### DATI PER L'ISCRIZIONE

NOME E COGNOME PARTECIPANTE

AZIENDA INDIRIZZO SEDE LEGALE

CAP

CITTA'

PROV.

P.IVA

CODICE FISCALE

TELEFONO

FAX

E-MAIL

### 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 tramite Bonifico Bancario o Bollettino Postale intestato a Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Molise

☐ € 20,00 per esterni

☐ € GRATUITO PER I TECNOLOGI ALIMENTARI DEL MOLISE

- CODICE IBAN: IT25Q076010380000022731772 (per uso bonifico bancario)
- c/c postale: 22731772 (per uso bollettino PPTT)

### 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'OTAM
4. Il titolare del trattamento è l'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Molise

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 \_\_\_\_\_

FORMAZIONE PROFESSIONALE CONTINUA - PROG. 2022