

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Cognome	
Nome	
Ente di appartenenza	
Tel.	Fax
Email:	
La fattura deve essere intestata a:	
Indirizzo:	
Città	
CAP	
Tel.	Fax
P. IVA/Cod. Fisc.	
Data	
Firma	

L'iscrizione al corso deve considerarsi tacitamente accettata, salvo nostro avviso contrario

Il corso è in fase di accreditamento ECM (Università di Torino - Provider Ateneo ID 173) per le seguenti figure professionali (selezionare la figura professionale alla quale si desidera l'accREDITamento):

- ☐ Medico (SIAN)
- ☐ Medico pediatra
- ☐ Medico in scienza dell'alimentazione e dietica
- ☐ Medico veterinario (area interdisciplinare)
- ☐ Biologo
- ☐ Chimico
- ☐ Dietista
- ☐ Tecnico della prevenzione
- ☐ Infermiere
- ☐ Infermiere pediatrico
- ☐ Educatore professionale

QUOTE DI ISCRIZIONE

AZIENDE: € 110,00 + IVA 22% (€134,20)

ENTI PUBBLICI: € 60,00 + IVA (se prevista)*

*(fino ad un massimo di 40 posti)

Sono previste le seguenti agevolazioni

- ☐ Gli iscritti all'Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Piemonte Valle d'Aosta, Lombardia, Liguria e Molise
- ☐ all'Ordine dei Chimici del Piemonte e Valle d'Aosta

hanno diritto al 10% di sconto ai corsi formativi e seminari organizzati dal Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e la Scuola Italiana di Qualità e Sicurezza nell'Alimentazione.

BARRARE LA FORMA DI PAGAMENTO

UTILIZZATA (DA EFFETTUARE

PRIMA DELL'INIZIO DEL CORSO):

- ☐ assegno intestato a Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino o contanti;
- ☐ versamento su c.c.p. N. 36688109 intestato a Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino – Via Ventimiglia 165, di cui si allega copia per ricevuta;
- ☐ bonifico a favore del Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino:
UNICREDIT SPA
IBAN IT23Y0200801046000101167812

CONDIZIONI CONTRATTUALI

- L'iscrizione è valida solo se vengono indicati i dati fiscali e le modalità di pagamento.
- Nella quota di iscrizione è compresa la copertura assicurativa per qualsiasi sinistro, compreso l'incidente, per infortunio alle persone e danni alle cose.
- Il Laboratorio si riserva la facoltà di annullare il corso informando gli iscritti entro 5 giorni dall'erogazione.
- In caso di rinuncia, la restituzione della quota di iscrizione o la possibilità di frequenza in data successiva saranno consentiti solo previa comunicazione via fax, che dovrà pervenire almeno 7 giorni prima dell'inizio del corso prenotato.
- Per ogni corso è previsto un numero minimo ed un numero massimo di partecipanti: le iscrizioni pervenute a classe completa saranno ritenute valide per il corso successivo, previo accordo con l'interessato. Il Laboratorio si riserva la facoltà di annullare o rinviare l'evento qualora non venga raggiunto il numero minimo di partecipanti.

I dati personali verranno utilizzati dal Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino per inviare informazioni inerente alle prossime iniziative in programma. Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino garantisce, ai sensi della Legge 196/03, sulla tutela dei dati personali, la riservatezza dei dati forniti e la possibilità di richiedere la ratifica o la cancellazione scrivendo a: Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, via Ventimiglia, 165, 10127 Torino. Tali dati saranno custoditi nell'archivio elettronico e verranno utilizzati al solo scopo di inviare informazioni inerenti le iniziative organizzate dal Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino.



I GRASSI IN CUCINA E NEI TRASFORMATI ALIMENTARI

Aspetti nutrizionali,
salutistici e organolettici

Martedì 26 Marzo 2014

Sede : Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Via Ventimiglia 165 Torino

CON IL SOSTEGNO DI



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

CON IL PATROCINIO DI



ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI
Regione Lombardia e Liguria



Ordine dei Tecnologi Alimentari
Regioni Piemonte e Valle d'Aosta



Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e la Scuola Italiana Qualità e Sicurezza nell'Alimentazione (QSA), organizzano un seminario, con crediti ECM,, sulla tematica dei grassi in cucina e nei trasformati alimentari.

Attraverso la testimonianza di esperti in nutrizione e in scienza dell'alimentazione, tecnici, avvocati e aziende alimentari il seminario si pone i seguenti obiettivi:

- mettere in luce le norme da applicare al settore dei grassi animali e vegetali con particolare riferimento ai claims nutrizionali e salutistici
- fornire un quadro sull'utilizzo dei grassi alimentari, ponendo in evidenza le criticità anche in fase di confezionamento
- come interpretare le informazioni riportate nella nuova tabella nutrizionale (Reg UE 1169/2011), che sarà obbligatoria dal dicembre 2016
- informare le aziende del settore alimentare sull'utilizzo dei vari tipi di grassi a seconda delle produzioni alimentari
- favorire una scelta "consapevole" e documentata, orientandosi tra i vari prodotti sia per caratteristiche qualitative che per i requisiti espressi in etichetta.

PROGRAMMA

Moderatore

Carola Palella, Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino

- 09.15 Introduzione**
Salvatore Capozzolo Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino
Alessandra Conti, Scuola Italiana Qualità e Sicurezza Alimentare
- 09.30 Aspetti legali: inquadramento normativo, responsabilità, aspetti sanzionatori**
Giorgia Andreis, Studio Avvocati Andreis e Associati, Torino
- 10.00 Aspetti nutrizionali dietetici**
Maurizio Fadda, Città della Salute, Torino
- 10.20 L'etichettatura nutrizionale come strumento per conoscere e scegliere**
Enza Monica Russo, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

PROGRAMMA

- 10.40 I grassi e gli oli in cucina: un nuovo approccio nella ristorazione collettiva**
Roberto Didier, comitato qualità Marangoni Ristorazione
- 11.00 Tecnologie e utilizzo degli oli e dei grassi**
Gianpaolo Carelli, Lipofood
- 11.20 Coffee break**
- 11.40 Gli oli alimentari: criteri per definire la qualità e l'autenticità**
Anna Cane - Pietro Coricelli SpA
- 12.00 Oli di semi di spremitura: una nuova categoria di oli vegetali ed una opportunità per i piccoli produttori**
Paolo Federico Bondioli, Innovub, Milano
- 12.20 Discussione con i partecipanti**
- 13.00 Pausa pranzo**
- 14.00 Linee Guida per l'utilizzo dei grassi nella ristorazione scolastica**
Cinzia Ulizzi, tecnologo alimentare Comune di Varese
- 14.20 L'idoneità dei MOCA al contatto con alimenti grassi: come orientarsi.**
Laura Bersani, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 14.40 L'esperienza di Guido Gobino**
Elena Allegrucci, responsabile qualità Guido Gobino
- 15.20 L'esperienza di Mac Bun**
Francesco Nota, Mac Bun
- 15.40 Discussione con i partecipanti**
- 16.00 Test di valutazione ECM**

ISCRIZIONI

La quota comprende il materiale didattico, l'attestato di partecipazione e il coffee break

Per maggiori informazioni sugli argomenti trattati si rimanda al sito:

<http://www.lab.camcom.it/grassi>

<http://www.alimentarea.it>

Per l'iscrizione inviare il modulo compilato e la copia dell'avvenuto pagamento.



SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
via Ventimiglia, 165 10127 Torino
Tel. 011 6700241/209 Fax 011 6700100
labchim@lab-to.camcom.it