



## Ordine dei Tecnologi Alimentari della Basilicata e della Calabria

### PIANO FORMATIVO 2019

**Proposte di seminari formativi organizzati in collaborazione con la  
Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali dell'Università della Basilicata**

#### **8 Febbraio 2019**

*La formazione continua come opportunità di crescita e miglioramento dell'attività professionale*

**A cura dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari**

#### **13 Marzo 2019**

*Evitare lo spreco alimentare: proposte e buone pratiche a confronto.*

Le novità introdotte dalla legge Gadda, le buone pratiche e le innovazioni messe a punto per ridurre lo spreco alimentare.

**A cura dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari**

#### **Giugno 2019**

*La ristorazione collettiva. Dalla stesura del capitolato d'appalto alla gestione del servizio.*

Le Linee Guida per la stesura di un capitolato di appalto conforme alla normativa vigente. La gestione di un centro cottura e le principali innovazioni tecnologiche. La programmazione e l'esecuzione dei controlli.

**A cura dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari con il coinvolgimento di un esperto del settore**

#### **Settembre 2019**

*Legislazione alimentare: Focus sulle principali novità relative a Direttive e Regolamenti Europei. Approfondimenti sulla normativa Regionale.*

**A cura dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari con il coinvolgimento di un esperto del settore**

#### **Ottobre 2019**

*Microbiologia delle bevande fermentate*

**A cura della Prof.ssa Angela Capece**

#### **Novembre 2019**

*Il caso italiano della birra.*

Seminario del Prof. Giuseppe Perretti direttore del C.E.R.B.

**A cura della Prof.ssa Fernanda Galgano**