



ORDINE NAZIONALE DEI BIOLOGI

WEBINAR Lunedì 18 Luglio 2022

SICUREZZA ALIMENTARE: NOVITA' E OPPORTUNITA' PROFESSIONALI PER I BIOLOGI

Responsabile Scientifico Dott.ssa Simona Mango

PROGRAMMA:

Il webinar è rivolto ai Biologi che desiderano approfondire in maniera più specifica il tema della Sicurezza Alimentare. Seguiremo un percorso didattico, accompagnati da esperti, per illustrare le molteplici opportunità che il settore alimentare offre, dalla Ristorazione Collettiva alla filiera delle nocciole fino a discutere del Sistema HACCP applicato alla produzione senza glutine, la ricezione, stoccaggio e le buone prassi di produzione dei prodotti per celiaci. Infine si parlerà di spreco alimentare e di quanto esso sia strettamente connesso all'ambiente, all'attuazione del Sistema HACCP e alla gestione economica dell'attività alimentare.

15:00 Apertura dei lavori: CNBA

Saluti istituzionali del Sen. Dott. Vincenzo D'Anna Presidente ONB

Moderatore: Dott.ssa Simona Mango

15:10 NUOVO REGOLAMENTO SUI CONTROLLI E IL RUOLO DEL BIOLOGO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Dott.ssa Claudia Storcè Biologa Nutrizionista e Consulente per la Sicurezza Alimentare

15:30 LA QUALITA' ALIMENTARE NELLA FILIERA DELLE NOCCIOLE

Dott.ssa Anita Mattei Biologa Nutrizionista specializzata in Scienze dell'Alimentazione

15:50 IL SISTEMA HACCP APPLICATO AI PRODOTTI GLUTEN-FREE

Dott. Massimiliano Taddeucci Biologo Sicurezza Alimentare

Responsabile Provinciale Viterbo dell'AIC LAZIO

16:10 LO SPRECO ALIMENTARE NELLA RISTORAZIONE

Dott.ssa Simona Mango Biologa Sicurezza Alimentare

16:30 Dibattito e conclusione dei lavori

Responsabile organizzativo e di comunicazione CNBA Dott.ssa Maria Sorrentino