

Con il patrocinio di



Agenzia di Formazione accreditata dal

CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI



La normazione volontaria nel settore della ristorazione collettiva

Obiettivi e destinatari

La Camera di commercio di Torino, in collaborazione con il proprio Laboratorio Chimico, propone un seminario dedicato all'importanza della normazione volontaria nella ristorazione collettiva.

Con il coinvolgimento degli esperti della commissione tecnica competente del tavolo di lavoro istituito da UNI sul tema della **Ristorazione Fuori Casa**, verranno presentate alcune norme da loro predisposte che possono essere di supporto agli enti pubblici e alle aziende nella stesura dei capitolati di appalto e nella predisposizione di menù. In particolare: la **norma uni 11407 :2020** - Requisiti minimi per la progettazione di capitolato di appalto e la **norma 11584:2021** requisiti minimi per la progettazione di menù

L'evento fa parte del ciclo di incontri informativi organizzati in collaborazione con UNI e dedicati al mondo della normazione volontaria tecnica, con lo scopo di diffonderne la cultura e il valore attraverso una divulgazione mirata ed efficace, in grado di tener conto dei fabbisogni delle imprese per accrescere la propria competitività.

Giovedì
10 novembre 2022
dalle 9.30 alle 12.30

Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams

Programma

10 novembre 2022

9.30 Introduzione

Igor Gallo, Camera di commercio di Torino

Elena Mocchio, UNI Ente Italiano di Normazione

9.50 La cornice della normazione volontaria di settore

Amina Ciampella, Commissione Ristorazione Fuori Casa UNI

10.10 Stesura e applicazione dei capitolati di appalto: una sfida per tutti

Carlo Scarsciotti, Angem

10.30 L'applicazione delle norme volontarie nella ristorazione ospedaliera: un ausilio per la qualità

Maria Luisa Amerio, medico specialista in scienza dell'alimentazione

10.50 Soluzione digitalizzata per la progettazione dei menu nella ristorazione collettiva

Maurizio Vetrò, Ristocloud Group Srl

11.10 Opportunità e requisiti degli standard applicabili nella ristorazione collettiva

Giuseppe Bitonti, Kiwa Italia - Country Headquarters

11.30 Il valore della certificazione nella ristorazione cittadina

Barbara Vitagliano, AGECE

11.50 Interconnessione tra norme cogenti e volontarie
Giorgia Andreis, Studio Andreis e associati avvocati

12.10 Discussione con il pubblico

Moderatrice: **Katia Leggio**, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100
labchim@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it

Note organizzative

La partecipazione al webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams è gratuita, previa iscrizione al seguente link:

<http://lab-to.camcom.it/moduli/83/webinar-torino-la-normazione-volontaria-nel-settor/>

Un paio di giorni prima del seminario gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per partecipare all'evento online.

Il seminario è accreditato:

- dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 3 crediti,
- per la categoria dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali (0,375 **CFPCFP max** - cod sett. SDAF03 / Rif Regolamento CONAF 3/2013)