



"TRUEFOOD: I PRODOTTI "TRADIZIONALI" E L'UTILIZZO DEI SOTTOPRODOTTI"

presso **CIBUS**, Salone internazionale dell'alimentazione
FIERE DI PARMA, Parma

SALA DEL CONSIGLIO

L' **8 Maggio 2008 p.v.** avrà luogo, dalle ore 10 alle 13 presso la Sala del Consiglio di Fiere di Parma, in occasione di **Cibus Parma 2008**, il secondo evento formativo "*TRUEFOOD: i prodotti "tradizionali" e l'utilizzo dei sottoprodotti*", organizzato dalla Unità di Formazione e Disseminazione di Federalimentare nell'ambito del progetto europeo Truefood. L'evento è gentilmente ospitato e co-organizzato da Fiere di Parma nel quadro di Cibus 2008, la più importante manifestazione fieristica italiana del settore alimentare. Nel corso della giornata verranno analizzate le novità scientifiche relative al tema dei sottoprodotti grazie al contributo dell' ENEA (Ente per le Nuove Tecnologie, l'Energia e l'Ambiente). Una sezione sarà dedicata all'approfondimento degli aspetti normativi nell'impiego dei sottoprodotti a cura dei dirigenti degli uffici di Federalimentare Servizi.

La partecipazione al seminario è **gratuita**. La lingua ufficiale dell'evento è l'Italiano.

Il presente invito non costituisce titolo di ingresso alla fiera. Su presentazione dello stesso unitamente alla pre-registrazione vi verrà consegnato un biglietto omaggio.

Per partecipare, si prega di completare e rinviare via e-mail o via fax la scheda di adesione qui allegata entro il **30 aprile 2008**.

Il numero dei posti sarà limitato a 30 per poter garantire un ottimale livello di scambio e discussione, è pertanto essenziale aderire quanto prima poiché l'iscrizione è ad esaurimento posti.

Rimanendo a disposizione per ogni chiarimento cogliamo l'occasione di inviare
Cordiali saluti

Federica Scotto di Tella
Mediatore Tecnico Scientifico
Resp. Unità di Formazione e Disseminazione
scottoditella@federalimentare.it

Alessandro Cordelli
Mediatore Tecnico Scientifico
cordelli@federalimentare.it





MODULO DI ISCRIZIONE FORMAZIONE PROGETTO TRUEFOOD

Corso "TRUEFOOD: i prodotti "tradizionali" e l'utilizzo dei sottoprodotti"

Luogo: Sala del Consiglio, Fiere di Parma.

Numero ore: 3 ore

Nome dell'azienda

Contatto e-mail

Contatto telefonico

Indirizzo

Via

Città

Provincia

Settore merceologico di appartenenza

Numero dipendenti

Dati Partecipanti

Nome Cognome

Titolo di studio

Ruolo nell'azienda

Nome Cognome

Titolo di studio

Ruolo nell'azienda

Nome Cognome

Titolo di studio

Ruolo nell'azienda

Gradirebbe partecipare ai prossimi training ?

SI

NO

NON SO

Ha partecipato ad altri momenti di formazione?

SI

NO

NON SO

Come è avvenuta la Vostra iscrizione al corso di formazione?

Intranet

Unione industriali

Altro

Segnare con una X una o più scelte per ciascuna riga. Questo ci darà la possibilità di capire quali sono i mezzi e le modalità più efficienti ed utili per poter migliorare la qualità del nostro servizio





CARATTERISTICHE DEL SEMINARIO

SVOLGIMENTO DEL CORSO

Il seminario avrà la durata di una mattinata, dalle 10 alle 13 circa. L'agenda dettagliata Vi sarà spedita quanto prima e sarà anche consultabile nell'area riservata del nostro sito (www.federalimentare.it/formazione)

Nel corso della giornata due docenti degli Enti di Ricerca partner del progetto Truefood, saranno invitati a tenere moduli di formazione ed esercitazioni di gruppo. Ampio spazio sarà dedicato al Vostro intervento.

ASSENZE E/O INTERRUZIONI

Il corso in oggetto è articolato in tre eventi di formazione aventi differenti tematiche. L'azienda potrà partecipare ad un incontro oppure a tutti e tre poiché non vi è propedeuticità.

STRUMENTI E MATERIALE DIDATTICO

Durante il seminario verranno proiettate delle slides che saranno disponibili e scaricabili dalle aziende del network Truefood nell'area riservata (e quindi accessibile solo tramite password) del sito della TDU di Federalimentare (www.federalimentare.it/formazione). Tutto il materiale didattico sarà disponibile in aula.

ATTESTATO

Al termine di ogni seminario sarà consegnato un attestato di partecipazione alle aziende che ne facciano richiesta. Alla fine del programma formativo l'azienda che avrà partecipato a tutti i corsi con profitto potrà partecipare alla Assemblea Generale del progetto TRUEFOOD che riterrà a Parigi ad ottobre 2008 in occasione della Fiera Internazionale SIAL 2008.

Motivazioni

Spettabile Azienda lo spazio sottostante è dedicato a Voi ed al perché riteniate sia importante partecipare al momento di formazione in oggetto.

L'evento è completamente gratuito ma a numero chiuso per poter garantire una corretta informazione e proficui scambi di idee. Le motivazioni dell'azienda saranno tenute in considerazione al fine di modulare nel miglior modo il nostro servizio sulla base delle Vostre necessità. Vi chiediamo cortesemente di indicare in un massimo di 5 righe le ragioni per cui ritenete importante partecipare.

Grazie per la collaborazione- la TDU di Federalimentare

Federica Scotto di Tella

Alessandro Cordelli

COME INVIARE MODULO DI PARTECIPAZIONE





Per iscriversi al corso di formazione in oggetto inviare il modulo di partecipazione firmato e datato:

a) VIA E-MAIL A:

scottoditella@federalimentare.it

cordelli@federalimentare.it

franze@federalimentare.it

b) VIA FAX A:

+39-06- 5903342

Luogo:

Data:

Firma:

Informativa alla privacy a tutela dei dati personali

Ai sensi dell'art.13 del D.Lgs N.196/2003 "codice privacy, Federalimentare informa che tutti i dati forniti potranno essere utilizzati esclusivamente per l'adempimento degli obblighi di legge e per i fini propri dell'attività formativa nonché per lo svolgimento di ricerche statistiche promosse dall'ente gestore o da altri enti pubblici coinvolti nella gestione dell'attività. SI AUTORIZZA il trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/2003.

