

Con il patrocinio di

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
Antonio Mancino, Angem
- 10.30 L'impiego delle norme volontarie per 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 I requisiti per la certificazione delle aziende della 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 CFP max - cod sett. SDAF03 / Rif Regolamento CONAF 3/2013)