



Inizio corso **01/01/2021**
 Fine corso **31/12/2021**
 Durata corso **3h**
 Editore **Paesi Edizioni**
 Crediti **3.0 ECM**
 Collana **Legale**
 Modello Didattico **Ebook**
 Tutoraggio **No**

Age.na.s **308249**



PRODUCER



Le leggi del cibo. Quando la normativa crea salute e benessere (ed.2021)

DESCRIZIONE DEL CORSO

Il diritto di accedere ad un'alimentazione adeguata e sufficiente, per quantità e qualità, dovrebbe essere garantito alla totalità degli individui; in tal senso, la conoscenza della normativa del settore può essere di aiuto almeno per la diffusione dei soli alimenti conformi e per un consapevole consumo di questi. Ed infatti, la food law - strutturata in principi e regole - rappresenta un riferimento necessario per tutti gli operatori che, a vario titolo, sono coinvolti nel campo dell'alimentazione. Le normative, di primaria derivazione europea, riguardano composizione, produzione, conservazione, manipolazione, tracciabilità ed etichettatura del cibo. La legislazione, pertanto, è rilevante per assicurare la trasparenza dei processi di produzione e di commercio e per consentire leali transazioni e consapevoli scelte alimentari. La tutela della persona e il suo migliore sviluppo rappresentano l'obiettivo massimo della food law, a cui presidio si pone un puntuale sistema di controlli ufficiali. Nel mercato, tuttavia, si rinvencono anche prodotti "funzionali", recanti indicazioni nutrizionali o sulla salute (claims); inoltre, si ritrovano specifici alimenti: ad esempio, quelli indicati per fini medici speciali o gluten free. Per tale ragione, è opportuno esaminare la disciplina vigente e, al contempo, ruolo, funzioni e attività delle figure implicate nella prescrizione di corretti regimi alimentari, destinati anche a soggetti affetti da patologie, per i quali occorrerà un approccio professionale particolarmente rigoroso e qualificato. In proposito, sono noti gli interventi giurisdizionali che hanno riguardato l'abusivo esercizio di talune professioni nel campo alimentare.

FINALITA' DEL CORSO

Fornire ai partecipanti adeguati strumenti conoscitivi in tema di salute e sicurezza alimentare.

CARATTERISTICHE DEL CORSO

Il corso è fruibile in formato e-book e, per l'ottenimento dei crediti, è necessario il superamento di un test di verifica finale on-line. I formati ebook previsti sono "ePub", "pdf", "mobi".





OLTRE 250 CORSI FAD PER CONSEGUIRE FINO A 50 CREDITI ECM E MOLTO ALTRO ANCORA IN CONSULCESI CLUB

OBIETTIVO FORMATIVO

Area: OBIETTIVI FORMATIVI TECNICO-PROFESSIONALI

23 - Sicurezza alimentare e/o patologie correlate

RESPONSABILI SCIENTIFICI

F. Aversano - Avvocato presso il Consiglio dell'Ordine di Salerno, Cassazionista dal 2015; Dottore di ricerca in Diritto Agrario italiano e comparato presso l'Università di Pisa. Consegue l'Abilitazione Scientifica Nazionale universitaria di II Fascia nel Settore Concorsuale 12/E3 - Diritto dell'economia, dei mercati finanziari e agroalimentari e della navigazione, ASN 2016-2018, dal 9 ottobre 2018. Nel corso della sua esperienza, è relatore in numerosi convegni su igiene e sicurezza alimentare, controllo ufficiale e autocontrollo degli alimenti. Redige prestigiose pubblicazioni, edite da importanti editori, in tema di prodotti alimentari e legislazione, nonché articoli specialistici su conservazione degli alimenti, materiali e oggetti a contatto con il food, disciplina sanzionatoria, impresa e concorrenza. Ha redatto saggi e commenti su riviste specializzate in particolare sul diritto agro-alimentare, nonché contributi in volumi collettanei e lavori monografici.



COVID-19



MEDICINA



LEGALE



LINGUE
STRANIERE



SICUREZZA



MANAGERIALE