



**PER LA TUA FORMAZIONE
LA SCELTA MIGLIORE**



Le leggi del cibo. Quando la normativa crea salute e benessere (e-Book) ed.2020

Inizio corso **01/01/2020**

Fine corso **31/12/2020**

Durata corso **3h**

Editore **Paesi Edizioni**

Crediti **3.0 ECM**

Collana **Legale**

Tutoraggio **No**

Age.na.s **280846**



IN COLLABORAZIONE CON

Consulcesi

PRODUCER



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.

OBIETTIVO FORMATIVO

23 - Sicurezza alimentare e/o patologie correlate





PER LA TUA FORMAZIONE LA SCELTA MIGLIORE

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.

