INNOVATION VILLAGE

OCF ORDINE REGIONALE DEI CHIMICI E DEI FISICI DELLA CAMPANIA

SABATO 6 APRILE 2019

LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI: LA QUALITÀ E L'INNOVAZIONE DELLE FILIERE AGROALIMENTARI

Sala Agorà
Museo Ferroviario Nazionale di Pietrarsa
Via Pietrarsa, Napoli - Portici

PROGRAMMA

Modera la *Dott. Chim. Rossella Fasulo, Consigliere Segretario Ordine Regionale dei Chimici e Fisici della Campania*

08.45 - Registrazione partecipanti

09.00 - La Professione del Chimico e del Fisico alla luce della nuova legislazione
Dott. Chim. Biagio Naviglio, Presidente dell'Ordine Regionale dei Chimici e Fisici della Campania

10.00 - Normativa cogente e Norme volontarie in ambito alimentare: principali novità
Dott. Chim. Maria Elisabetta Cipolletti, Ordine Regionale dei Chimici e Fisici della Campania

10.30 - Le filiere agroalimentari Sicurezza, Qualità, Innovazione
Dott. Chim. Giancarlo Pepe, Ordine Regionale dei Chimici e Fisici della Campania

11.30 - I contaminanti degli alimenti
Prof. Chim. Daniele Naviglio, Dipartimento di Scienze Chimiche - Univ. degli Studi di Napoli Federico II

12.00 - Il controllo chimico degli alimenti: sostanze estranee e indesiderate
Prof. Chim. Giuseppe Riccio, Ordine Regionale dei Chimici e Fisici della Campania

13.00 - Riflessioni conclusive e dibattito

14.00 - Chiusura lavori e questionari di valutazione

ID: 1826-257692 ED. 1
Riconosciuti **5 crediti ECM** per Chimici e Fisici

Phoenix

Segreteria organizzativa
Phoenix Srl Provider ECM n. 1826
segreteria@phoenixformazione.it | T. 0812020976

Scarica la scheda d'iscrizione su:
www.phoenixformazione.it

Gruppo icat
il mercato si innamorerà di te

ORDINE REGIONALE
DEI CHIMICI E DEI FISICI
DELLA CAMPANIA

Comunicato Stampa

Sicurezza degli alimenti all'Innovation Village
Un convegno dell'Ordine Regionale dei Chimici e dei Fisici della Campania
Sabato al Museo di Pietrarsa, nel corso della fiera-evento di promozione dell'innovazione del Centro-Sud, tecnici a confronto sulla qualità delle filiere agroalimentari

L'Ordine Regionale dei Chimici e dei Fisici della Campania organizza per domani, sabato 6 aprile (ore 9), un convegno su presente e futuro della sicurezza alimentare. Al Museo ferroviario di Pietrarsa, nell'ambito della quarta edizione dell'Innovation Village, la principale fiera-evento di promozione d'innovazione del Centro-Sud, chimici e fisici si confronteranno su un tema quanto mai complesso ed attuale: la qualità e la sicurezza delle filiere agroalimentari. Il punto di partenza della discussione che vedrà gli interventi sia di tecnici sia di rappresentanti del mondo accademico, è che ogni produttore ha a disposizione degli strumenti per immettere sul mercato un prodotto sicuro dal punto di vista alimentare. Alcune norme prevedono procedure di produzione obbligatorie, altre sono invece facoltative, ma il semplice fatto che siano messe in atto fa sì che il prodotto finale che arriva sulle nostre tavole garantisca al consumatore un'ottima qualità. Durante il convegno saranno anche affrontati alcuni aspetti di rilievo per la professione dei chimici e dei fisici, alla luce del nuovo inquadramento normativo.
Ad aprire i lavori sarà **Biagio Naviglio**, presidente Ordine Regionale dei Chimici e Fisici Campania con un intervento su "La professione del Chimico e del Fisico alla luce della nuova legislatura"; successivamente sono previste le relazioni di: **Maria Elisabetta Cipolletti** su "Normativa cogente e norme volontarie in ambito alimentare. Le principali novità"; **Giancarlo Pepe**, su "Le filiere agroalimentari tra sicurezza, qualità e innovazione"; **Giuseppe Riccio** su "Il controllo chimico degli alimenti: sostanze estranee e indesiderate" e **Daniele Naviglio** del Dipartimento di Scienze Chimiche dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, che interverrà su "I contaminanti degli alimenti"; Modera **Rossella Fasulo,** consigliere segretario dell'ordine regionale dei Chimici e Fisici della Campania.
La partecipazione al convegno dà diritto a 5 crediti ECM per Chimici e Fisici.

Nella foto Biagio Naviglio, presidente Ordine Regionale dei Chimici e Fisici della Campania

Info Stampa: Gianni Russo - 338 9730869

C.so Stati Uniti, 1/77 › 35127 › t. +39 049 8703296 › f. +39 049 8703295 › Milano › Viale Milanofiori, strada 3 palazzo B3 › 20090 Assago › t. +39 02 39661171 › c/f p.i. 03712620289 › Reg. Ditte PD 331227 › Cap. Soc. € 10.000,00 int. vers. › info@gruppoicat.com › www.gruppoicat.com

Roma Venerdì 5 Aprile 2019

L'ORDINE ORGANIZZA UN INCONTRO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

Chimici e fisici, convegno al Museo ferroviario

NAPOLI. L'Ordine Regionale dei Chimici e dei Fisici della Campania organizza per domani, un convegno su presente e futuro della sicurezza alimentare. Al Museo ferroviario di Pietrarsa, nell'ambito della quarta edizione dell'Innovation Village, la principale fiera-evento di promozione d'innovazione del Centro-Sud, chimici e fisici si confronteranno su un tema quanto mai complesso ed attuale: la qualità e la sicurezza delle filiere agroalimentari. Ad aprire i lavori sarà Biagio Naviglio, presidente Ordine regionale dei Chimici e Fisici Campania; successivamente sono previste le relazioni di Maria Elisabetta Cipolletti; Giancarlo Pepe; Giuseppe Riccio e Daniele Naviglio del Dipartimento di Scienze Chimiche dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. Modera Rossella Fasulo, consigliere segretario dell'ordine regionale dei Chimici e Fisici della Campania.

https://napoli.repubblica.it/cronaca/2019/04/06/news/sicurezza_degli_alimenti_all_innovation_village_un_convegno_dell_ordine_regionale_dei_chimici_e_dei_fisici_della_campania-223444839/

Sicurezza degli alimenti all'Innovation Village: un convegno dell'Ordine Regionale dei Chimici e dei Fisici della Campania

Al Museo di Pietrarsa, nel corso della fiera-evento di promozione dell'innovazione del Centro-Sud, tecnici a confronto sulla qualità delle filiere agroalimentari

ABBONATI A Rep

Lo leggo dopo | 06 aprile 2019

Il Museo ferroviario di Pietrarsa, nell'ambito della quarta edizione dell'Innovation Village, ha fatto da sfondo a un dibattito-confronto su un tema complesso e attuale: la qualità e la sicurezza delle filiere agroalimentari. L'Ordine Regionale dei Chimici e dei Fisici della Campania è stato l'artefice di questa iniziativa che non a caso si è tenuta nel corso della principale fiera-evento di promozione d'innovazione del Centro-Sud.

Il punto di partenza della discussione, che ha visto i contributi e gli interventi sia di tecnici sia di rappresentanti del mondo accademico, è che ogni produttore ha a disposizione degli strumenti per immettere sul mercato un prodotto sicuro dal punto di vista alimentare. Alcune norme prevedono procedure di produzione obbligatorie, altre sono invece facoltative, ma il semplice fatto che siano messe in atto fa sì che il prodotto finale che arriva sulle nostre tavole garantisca al consumatore un'ottima qualità.

Come ha sottolineato Biagio Naviglio, presidente Ordine Regionale dei Chimici e Fisici Campania, "Il nostro lavoro mira a rafforzare il ruolo professionale del chimico nell'ambito del comparto agroalimentare. D'altra parte la sicurezza alimentare è da sempre una delle attività che rientra nelle nostre competenze ed è prevista dalla nuova normativa, che ristabilisce l'importanza della professione sanitaria del chimico che ha un ruolo fondamentale nei processi per il miglioramento della salute e del benessere sociale ed economico, nella salvaguardia dell'ambiente e nello sviluppo dei processi sostenibili".

Rossella Fasulo, consigliere segretario dell'Ordine, ha sottolineato l'importanza di questa partecipazione a Innovation Village, "Dove è emersa chiara la possibilità di condividere le nostre competenze per la sicurezza di un settore vitale del nostro quotidiano qual è quello della qualità e dell'innovazione delle filiere agroalimentari".

Particolarmente apprezzati gli interventi di: Maria Elisabetta Cipolletti su "Normativa cogente e norme volontarie in ambito alimentare. Le principali novità"; Giancarlo Pepe, su "Le filiere agroalimentari tra sicurezza, qualità e innovazione"; Giuseppe Riccio su "Il controllo chimico degli alimenti: sostanze estranee e indesiderate" e Daniele Naviglio del Dipartimento di Scienze Chimiche dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, che è intervenuto su "I contaminanti degli alimenti".

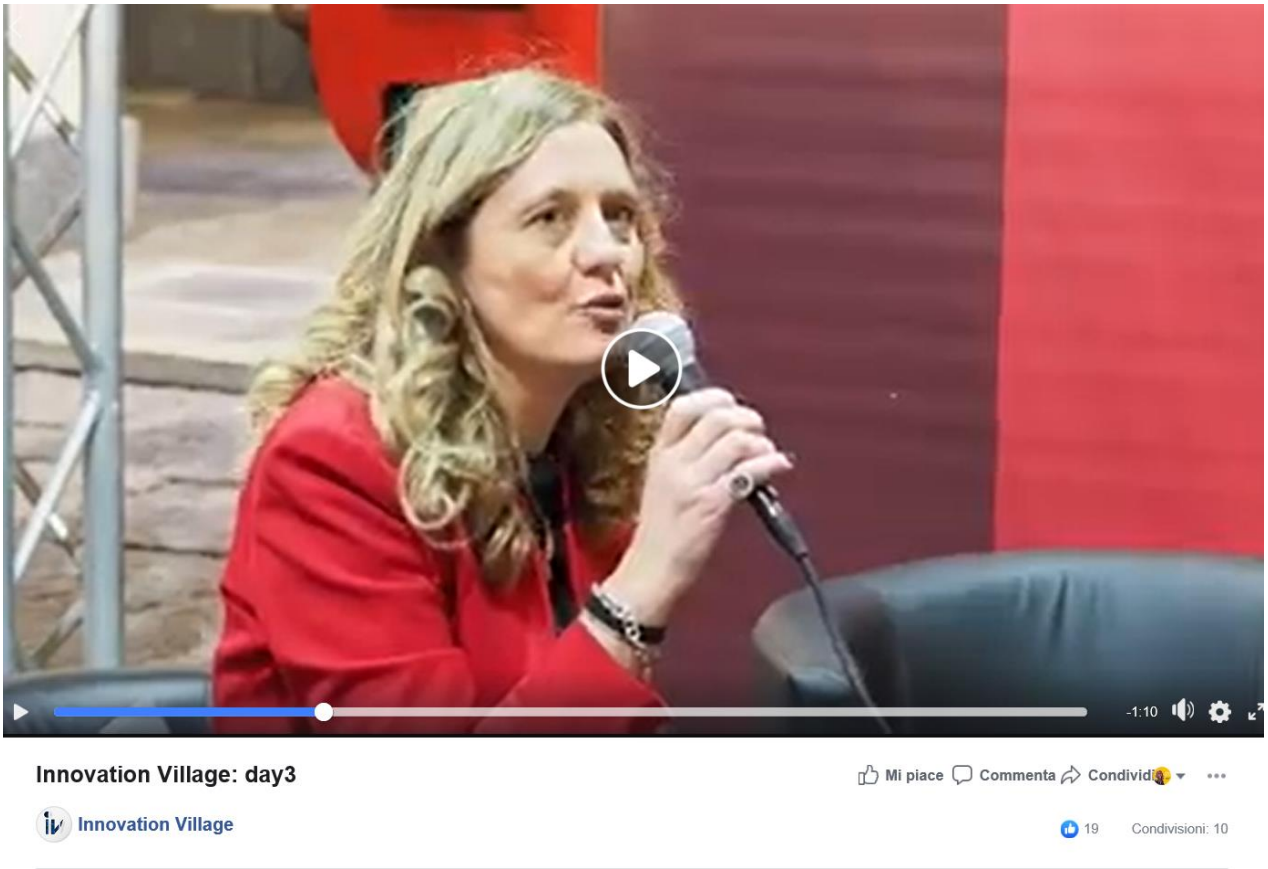
CASE MOTORI LAVORO ASTE

Appartamenti Fombio Emilia

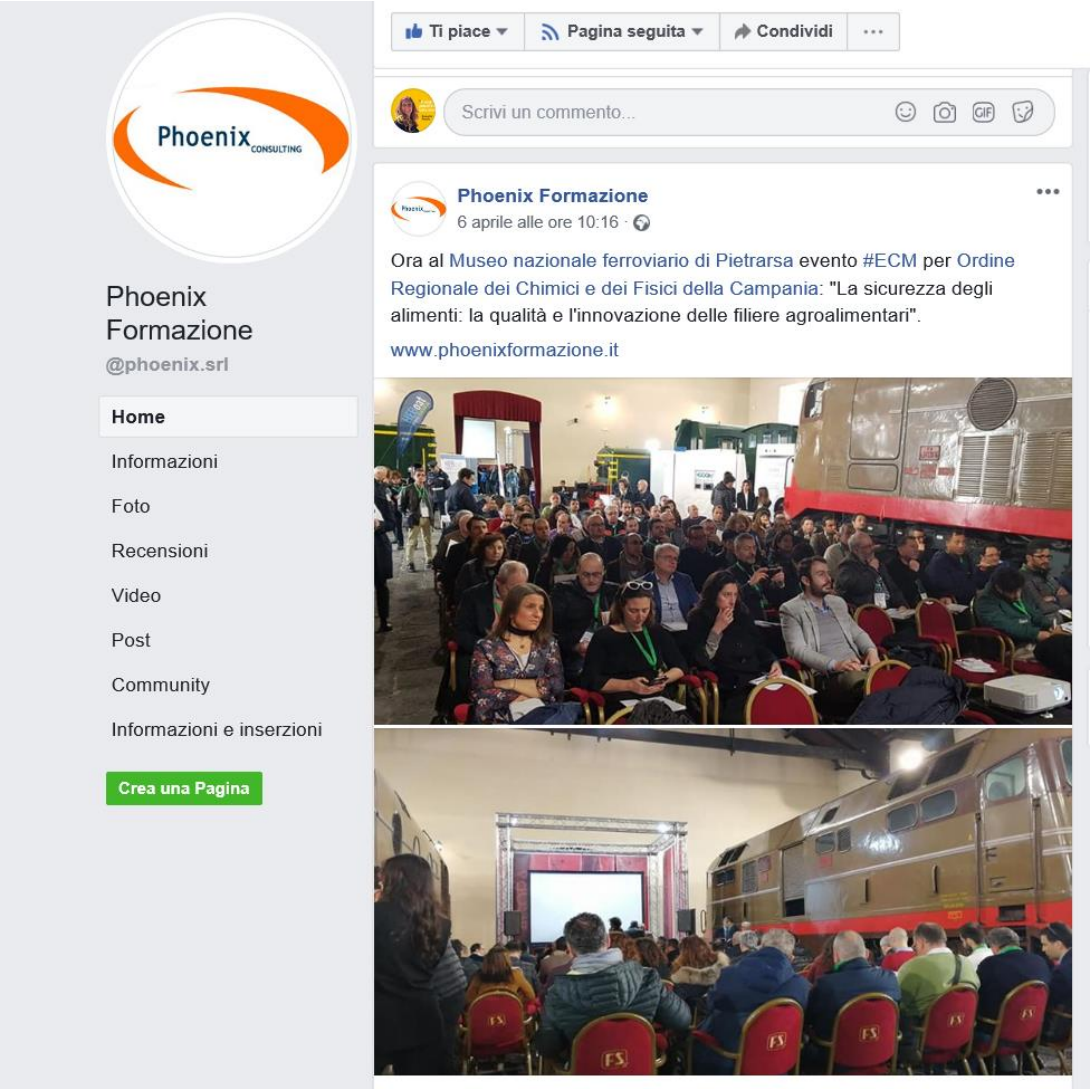
Trova tutte le aste giudiziarie

https://www.facebook.com/InnovationVillageK4B/

https://www.facebook.com/InnovationVillageK4B/videos/2330359077290303/



https://www.facebook.com/phoenix.srl/



https://win.spaghettitaliani.com/Blog/VisArticolo.php?SL=nicolarivieccio&CA=64159

Gli Articoli di Nicola Rivieccio - *Giornalista*

Made in Italy

Sicurezza degli alimenti all'Innovation Village

Mi piace | Condividi | Piace a 3 persone. Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

Al Museo di Pietrarsa, nel corso della fiera-evento di promozione dell'innovazione del Centro-Sud, tecnici a confronto sulla qualità delle filiere agroalimentari con un convegno dell'Ordine Regionale dei Chimici e dei Fisici della Campania.

Il Museo ferroviario di Pietrarsa, nell'ambito della quarta edizione dell'Innovation Village, ha fatto da sfondo a un dibattito-confronto su un tema complesso e attuale: la qualità e la sicurezza delle filiere agroalimentari. L'Ordine Regionale dei Chimici e dei Fisici della Campania è stato l'artefice di questa iniziativa che non a caso si è tenuta nel corso della principale fiera-evento di promozione d'innovazione del Centro-Sud.
Il punto di partenza della discussione, che ha visto i contributi e gli interventi sia di tecnici sia di rappresentanti del mondo accademico, è che ogni produttore ha a disposizione degli strumenti per immettere sul mercato un prodotto sicuro dal punto di vista alimentare. Alcune norme prevedono procedure di produzione obbligatorie, altre sono invece facoltative, ma il semplice fatto che siano messe in atto fa sì che il prodotto finale che arriva sulle nostre tavole garantisca al consumatore un'ottima qualità.
Come ha sottolineato Biagio Naviglio, presidente Ordine Regionale dei Chimici e Fisici Campania, "Il nostro lavoro mira a rafforzare il ruolo professionale del chimico nell'ambito del comparto agroalimentare. D'altra parte la sicurezza alimentare è da sempre una delle attività che rientra nelle nostre competenze ed è prevista dalla nuova normativa, che ristabilisce l'importanza della professione sanitaria del chimico che ha un ruolo fondamentale nei processi per il miglioramento della salute e del benessere sociale ed economico, nella salvaguardia dell'ambiente e nello sviluppo dei processi sostenibili".
Rossella Fasulo, consigliere segretario dell'Ordine, ha sottolineato l'importanza di questa partecipazione a Innovation Village, "Dove è emersa chiara la possibilità di condividere le nostre competenze per la sicurezza di un settore vitale del nostro quotidiano qual è quello della qualità e dell'innovazione delle filiere agroalimentari". Particolarmente apprezzati gli interventi di: Maria Elisabetta Cipolletti su "Normativa cogente e norme volontarie in ambito alimentare. Le principali novità"; Giancarlo Pepe, su "Le filiere agroalimentari tra sicurezza, qualità e innovazione"; Giuseppe Riccio su "Il controllo chimico degli alimenti: sostanze estranee e indesiderate" e Daniele Naviglio del Dipartimento di Scienze Chimiche dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, che è intervenuto su "I contaminanti degli alimenti".

https://www.unina.it/-/18857107-sicurezza-degli-alimenti-allinnovation-village

Sicurezza degli alimenti all'Innovation Village

Sicurezza degli alimenti all'Innovation Village

Un convegno dell'Ordine Regionale dei Chimici e dei Fisici della Campania

Al Museo di Pietrarsa, nel corso della fiera-evento di promozione dell'innovazione del Centro-Sud, tecnici a confronto sulla qualità delle filiere agroalimentari

Il **Museo ferroviario di Pietrarsa**, nell'ambito della quarta edizione dell'**Innovation Village**, ha fatto da sfondo a un dibattito-confronto su un tema complesso e attuale: la qualità e la sicurezza delle filiere agroalimentari. L'**Ordine Regionale dei Chimici e dei Fisici della Campania** è stato l'artefice di questa iniziativa che non a caso si è tenuta nel corso della principale fiera-evento di promozione d'innovazione del Centro-Sud.

Il punto di partenza della discussione, che ha visto i contributi e gli interventi sia di tecnici sia di rappresentanti del mondo accademico, è che ogni produttore ha a disposizione degli strumenti per immettere sul mercato un prodotto sicuro dal punto di vista alimentare. Alcune norme prevedono procedure di produzione obbligatorie, altre sono invece facoltative, ma il semplice fatto che siano messe in atto fa sì che il prodotto finale che arriva sulle nostre tavole garantisca al consumatore un'ottima qualità.

Come ha sottolineato **Biagio Naviglio**, presidente Ordine Regionale dei Chimici e Fisici Campania, "Il nostro lavoro mira a rafforzare il ruolo professionale del chimico nell'ambito del comparto agroalimentare. D'altra parte la sicurezza alimentare è da sempre una delle attività che rientra nelle nostre competenze ed è prevista dalla nuova normativa, che ristabilisce l'importanza della professione sanitaria del chimico che ha un ruolo fondamentale nei processi per il miglioramento della salute e del benessere sociale ed economico, nella salvaguardia dell'ambiente e nello sviluppo dei processi sostenibili".

Rossella Fasulo, consigliere segretario dell'Ordine, ha sottolineato l'importanza di questa partecipazione a Innovation Village, "Dove è emersa chiara la possibilità di condividere le nostre competenze per la sicurezza di un settore vitale del nostro quotidiano qual è quello della qualità e dell'innovazione delle filiere agroalimentari". Particolarmente apprezzati gli interventi di: **Maria Elisabetta Cipolletti** su "Normativa cogente e norme volontarie in ambito alimentare. Le principali novità"; **Giancarlo Pepe**, su "Le filiere agroalimentari tra sicurezza, qualità e innovazione"; **Giuseppe Riccio** su "Il controllo chimico degli alimenti: sostanze estranee e indesiderate" e **Daniele Naviglio** del Dipartimento di Scienze Chimiche dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, che è intervenuto su "I contaminanti degli alimenti".

Comunicato stampa

ANSA
IPTC
- ECO
- Lavoro
- Economia, affari e finanza -> Beni Consumo -> Alimenti
- Economia, affari e finanza
2019-04-06 17:31
Innovation Village:promotori,bilancio ok,3 giorni, 60 eventi
NAPOLI
(ANSA) - NAPOLI, 6 APR - Innovation Village rafforza la sua presenza nel panorama dell'innovazione chiudendo l'edizione 2019 con un bilancio di 8.700 presenze. Una nota degli organizzatori, infatti, ricorda: "Sessanta eventi in tre giorni di fiera, 250 incontri one-to-one, 180 delegati di nove nazioni europee ed extra europee nei padiglioni del Museo Ferroviario di Pietrarsa". La manifestazione organizzata da Knowledge for Business in collaborazione con la Regione Campania cresce per la qualità del format: "Quest'anno ci siamo consolidati come evento nazionale e internazionale" afferma Massimo Bracale, amministratore KforB. "Abbiamo registrato la partecipazione di grandi imprese e big player e dopo quattro anni di attività raccogliamo il forte interesse di operatori nazionali, che adesso speriamo di consolidare all'interno della manifestazione". L'assessore regionale all'Innovazione, Valeria Fascione, ha sostenuto che "i dati sull'innovazione sono incoraggianti, Innovation Village ci ha permesso di incontrarci e parlare di innovazione tecnologica, sociale, per la salute e la scuola. Un insieme di opportunità che tocca a noi valorizzare nei prossimi mesi". Nell'ambito della quarta edizione dell'Innovation Village, ha fatto da sfondo a un dibattito-confronto su un tema complesso e attuale: la qualità e la sicurezza delle filiere agroalimentari. L'Ordine Regionale dei Chimici e dei Fisici della Campania è stato "l'artefice di questa iniziativa che non a caso si è tenuta nel corso della principale fiera-evento di promozione d'innovazione del Centro-Sud". Il punto di partenza della discussione, che ha visto i contributi e gli interventi sia di tecnici sia di rappresentanti del mondo accademico, è che ogni produttore ha a disposizione degli strumenti per immettere sul mercato un prodotto sicuro dal punto di vista alimentare. Alcune norme prevedono procedure di produzione obbligatorie, altre sono invece facoltative, ma il semplice fatto che siano messe in atto fa sì che il prodotto finale che arriva sulle nostre tavole garantisca al consumatore un'ottima qualità. "Il nostro lavoro mira a rafforzare il ruolo professionale del chimico nell'ambito del comparto agroalimentare. D'altra parte la sicurezza alimentare è da sempre una delle attività che rientra nelle nostre competenze ed è prevista dalla nuova normativa, che - ha sottolineato Biagio Naviglio, presidente Ordine Regionale dei Chimici e Fisici Campania, ristabilisce l'importanza della professione sanitaria del chimico che ha un ruolo fondamentale nei processi per il miglioramento della salute e del benessere sociale ed economico, nella salvaguardia dell'ambiente e nello sviluppo dei processi sostenibili".(ANSA).
COM-PO/ S44 QBXO

https://www.vocedinapoli.it/2019/04/09/sicurezza-degli-alimenti-allinnovation-village-convegno-dellordine-regionale-dei-chimici-e-dei-fisici-della-campania/

0 CONDIVISONI

FACEBOOK

Sicurezza degli alimenti, all'Innovation Village convegno dell'Ordine Regionale dei Chimici e dei Fisici della Campania

Al Museo di Pietrarsa tecnici a confronto sulla qualità delle filiere agroalimentari

News 9 APRILE 2019 14:34 DI REDAZIONE 2

Il **Museo ferroviario di Pietrarsa**, nell'ambito della quarta edizione dell'**Innovation Village**, ha fatto da sfondo a un dibattito-confronto su un tema complesso e attuale: la qualità e la sicurezza delle filiere agroalimentari. L'Ordine Regionale dei Chimici e dei Fisici della Campania è stato l'artefice di questa iniziativa che non a caso si è tenuta nel corso della principale fiera-evento di promozione d'innovazione del Centro-Sud.

Il punto di partenza della discussione, che ha visto i contributi e gli interventi sia di tecnici sia di rappresentanti del mondo accademico, è che ogni produttore ha a disposizione degli strumenti per immettere sul mercato un prodotto sicuro dal punto di vista alimentare. Alcune norme prevedono procedure di produzione obbligatorie, altre sono invece facoltative, ma il semplice fatto che siano messe in atto fa sì che il prodotto finale che arriva sulle nostre tavole garantisca al consumatore un'ottima qualità.

Come ha sottolineato **Biagio Naviglio**, presidente Ordine Regionale dei Chimici e Fisici Campania, "*Il nostro lavoro mira a rafforzare il ruolo professionale del chimico nell'ambito del comparto agroalimentare. D'altra parte la sicurezza alimentare è da sempre una delle attività che rientra nelle nostre competenze ed è prevista dalla nuova normativa, che ristabilisce l'importanza della professione sanitaria del chimico che ha un ruolo fondamentale nei processi per il miglioramento della salute e del benessere sociale ed economico, nella salvaguardia dell'ambiente e nello sviluppo dei processi sostenibili*".

Rossella Fasulo, consigliere segretario dell'Ordine, ha sottolineato l'importanza di questa partecipazione a Innovation Village, "*Dove è emersa chiara la possibilità di condividere le nostre competenze per la sicurezza di un settore vitale del nostro quotidiano qual è quello della qualità e dell'innovazione delle filiere agroalimentari*". Particolarmente apprezzati gli interventi di: **Maria Elisabetta Cipolletti** su "*Normativa cogente e norme volontarie in ambito alimentare. Le principali novità*", **Giancarlo Pepe**, su "*Le filiere agroalimentari tra sicurezza, qualità e innovazione*"; ***Giuseppe Riccio*** *su "Il controllo chimico degli alimenti: sostanze estranee e indesiderate*" e **Daniele Naviglio** del Dipartimento di Scienze Chimiche dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, che è intervenuto su "*I contaminanti degli alimenti*".

https://www.ilmattino.it/sapori_della_campania/le_news/innovation_village_filiere_agroalimentari-4416714.html

Innovation Village, tecnici a confronto sulla qualità delle filiere agroalimentari

Il Museo ferroviario di Pietrarsa, nell'ambito della quarta edizione dell'Innovation Village, ha fatto da sfondo a un dibattito-confronto su un tema complesso e attuale: la qualità e la sicurezza delle filiere agroalimentari. L'Ordine Regionale dei Chimici e dei Fisici della Campania è stato l'artefice di questa iniziativa che non a caso si è tenuta nel corso della principale fiera-evento di promozione d'innovazione del Centro-Sud.

Il punto di partenza della discussione, che ha visto i contributi e gli interventi sia di tecnici sia di rappresentanti del mondo accademico, è che ogni produttore ha a disposizione degli strumenti per immettere sul mercato un prodotto sicuro dal punto di vista alimentare. Alcune norme prevedono procedure di produzione obbligatorie, altre sono invece facoltative, ma il semplice fatto che siano messe in atto fa sì che il prodotto finale che arriva sulle nostre tavole garantisca al consumatore un'ottima qualità.

Come ha sottolineato Biagio Naviglio, presidente Ordine Regionale dei Chimici e Fisici Campania, «il nostro lavoro mira a rafforzare il ruolo professionale del chimico nell'ambito del comparto agroalimentare. D'altra parte la sicurezza alimentare è da sempre una delle attività che rientra nelle nostre competenze ed è prevista dalla nuova normativa, che ristabilisce l'importanza della professione sanitaria del chimico che ha un ruolo fondamentale nei processi per il miglioramento della salute e del benessere sociale ed economico, nella salvaguardia dell'ambiente e nello sviluppo dei processi sostenibili».

Rossella Fasulo, consigliere segretario dell'Ordine, ha sottolineato l'importanza di questa partecipazione a Innovation Village «dove è emersa chiara la possibilità di condividere le nostre competenze per la sicurezza di un settore vitale del nostro quotidiano qual è quello della qualità e dell'innovazione delle filiere agroalimentari». Particolarmente apprezzati gli interventi di: Maria Elisabetta Cipolletti su "Normativa cogente e norme volontarie in ambito alimentare. Le principali novità"; Giancarlo Pepe, su "Le filiere agroalimentari tra sicurezza, qualità e innovazione"; Giuseppe Riccio su "Il controllo chimico degli alimenti: sostanze estranee e indesiderate" e Daniele Naviglio del Dipartimento di Scienze Chimiche dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, che è intervenuto su "I contaminanti degli alimenti".

Lunedì 8 Aprile 2019, 20:18

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL MATTINO TV

C'era una volta Naplest: viaggio nei campi rom di via Brecce liberati e mai bonificati

IL VIDEO PIU' VISTO

Napoli, il decoro urbano è un miraggio: verde e strade di Barra nel degrado

+ VAI A TUTTI I VIDEO

promo shop

LE PIÙ CONDIVISE

IL GOSSIP

Belen è incinta di Stefano De Martino? Il dettaglio nel video non lascerebbe dubbi

di Silvia Natella

VENEZIA

Morta wedding planner vip: giallo

di Michele Fullin

L'INCHIESTA

Forcella, Luigi Giuliano 007: indaga sul delitto del figlio

Corriere della Sera 9 Aprile 2019

Appello di chimici e fisici

«Alimentare, maggiori controlli»

Innovation Village, la scienza al museo di Pietrarsa si è occupata di sicurezza agroalimentare. L'Ordine regionale dei chimici e dei fisici della Campania ha spiegato che con le nuove normative è determinante la tracciabilità e che ogni produttore ha a disposizione gli strumenti per immettere sul mercato un prodotto sicuro dal punto di vista alimentare. Per Biagio Naviglio, presidente Ordine Regionale dei Chimici e Fisici Campania, «il nostro lavoro mira a rafforzare il ruolo professionale del chimico nell'ambito del comparto agroalimentare. D'altra parte la sicurezza alimentare è da sempre una delle attività che rientra nelle nostre competenze ed è prevista dalla nuova normativa, che ristabilisce l'importanza della professione sanitaria del chimico che ha un ruolo fondamentale nei processi per il miglioramento della salute e del benessere sociale ed economico, nella salvaguardia dell'ambiente e nello sviluppo dei processi sostenibili». Determinanti i controlli. Rossella Fasulo, consigliere segretario dell'Ordine, ha sottolineato «la possibilità di condividere le nostre competenze per la sicurezza di un settore vitale del nostro quotidiano qual è quello della qualità e dell'innovazione delle filiere agroalimentari».

© RIPRODUZIONE RISERVATA