

IL VALORE DEL TERRITORIO TURISMO, CIBO, AMBIENTE

TAVOLA ROTONDA SULLE NORMATIVE

TCI – Milano, 21 Ottobre 2015



Ruggero Lensi
*Direttore Relazioni esterne,
sviluppo e innovazione*

Tel: +39 02 70024441
E-mail: r.lensi@uni.com
www.uni.com



NORME TECNICHE: LE NOSTRE AMICHE INVISIBILI

UNI ENTE ITALIANO
DI NORMAZIONE

Ente Nazionale Italiano di Unificazione

Riconosciuto dal Regolamento UE n.1025/2012



Associazione privata senza scopo di lucro, fondata nel 1921.

Elabora norme tecniche in tutti i settori dell'economia, per l'industria, il commercio, i servizi e la società in generale, ad esclusione delle materie elettriche ed elettroniche.

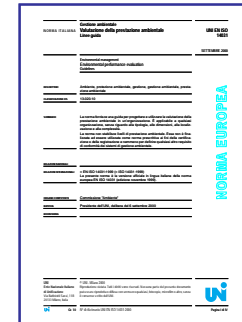


NORME TECNICHE: LE NOSTRE AMICHE INVISIBILI

UNI ENTE ITALIANO
DI NORMAZIONE

UNI: un ruolo istituzionale...

ELABORARE, PUBBLICARE e DIFFONDERE
le norme tecniche



RAPPRESENTARE L'ITALIA presso
CEN ed ISO



DIFFONDERE la cultura normativa



NORME TECNICHE: LE NOSTRE AMICHE INVISIBILI

UNI ENTE ITALIANO
DI NORMAZIONE

... e un ruolo socio-economico

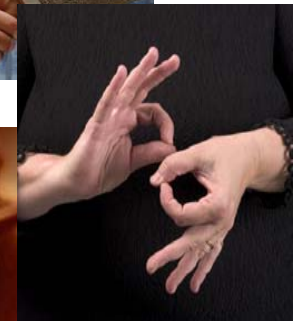
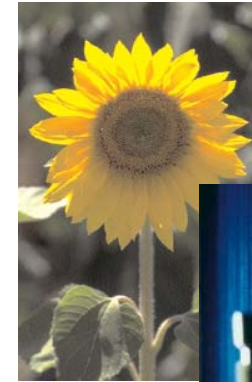
PROMUOVERE la sicurezza, la qualità della vita e la conservazione dell'ambiente, regolamentando prodotti, processi e servizi

MIGLIORARE l'efficacia e l'efficienza del sistema economico, unificando prodotti, livelli prestazionali, metodi di prova e di controllo

PROMUOVERE il commercio internazionale armonizzando norme e controlli di prodotti e servizi

FACILITARE la comunicazione unificando terminologia, simboli, codici ed interfacce

SALVAGUARDARE gli interessi del consumatore e della collettività



*UNI è espressione del diritto mite,
per costruire comunità dialoganti
nelle quali condividere
equilibrio, equità, semplicità e sobrietà
nelle scelte economiche e nei processi sociali.*

*L'obiettivo finale di UNI
non è fare norme tecniche,
ma diffonderne i valori e
l'applicazione dei contenuti.*



UNI ENTE ITALIANO DI NORMAZIONE

Home | Chi siamo | Associazione | Normazione | Catalogo | Aree di lavoro

Associazioni

Associazione Normazione Catalogo

In Vetrina

Illuminazione nei luoghi di lavoro in esterno
 Giovedì, 17 Aprile 2014
 Sarà pubblicata in italiano la nuova UNI EN 12464-2 che specifica i requisiti per l'illuminazione dei posti di lavoro in esterno che soddisfano le esigenze di comfort visivo e prestazionali.

Prestazioni energetiche degli edifici
 Lunedì, 14 Aprile 2014
 Saranno pubblicate a breve le nuove versioni della UNI/TS 11300-1 e UNI/TS 11300-2 in tema di prestazioni energetiche degli edifici, che andranno a sostituire le corrispondenti parti pubblicate nel 2008.

Verso la ISO 9001:2015. Ultime novità del processo di revisione
 Lunedì, 07 Aprile 2014
 Il principale obiettivo del seminario organizzato da UNI è quello di aiutare a predisporre per tempo alle importanti novità che caratterizzeranno la prossima

Tweet

Publicato il programma di **#normazione** nazionale aggiornato al 5 maggio <http://t.co/YRwUbu0QVT>

Vai al canale Twitter

Video

ISO 14064 e ISO 14065 sul gas

News

E' stato pubblicato sul sito internet, nella sezione NORMAZIONE, il programma di normazione nazionale aggiornato il 5

Martedì, 06 Maggio 2014

Riprese le attività del GL 904 "Biogas da fermentazione anaerobica e syngas biogenico" del CTI sul progetto di norma dedicato

Lunedì, 05 Maggio 2014

Martedì 29 aprile si è tenuta l'Assemblea ordinaria dei Soci, chiamata quest'anno anche all'elezione degli 8 membri del



NORME TECNICHE: LE NOSTRE AMICHE INVISIBILI

Il sistema normativo

Settori	Elettrico	Telecomunicazioni	Tutti gli altri
Mondo 			
Europa 			
Italia 			



NORME TECNICHE: LE NOSTRE AMICHE INVISIBILI



REGOLAMENTO (UE) N. 1025/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO**del 25 ottobre 2012**

sulla normazione europea, che modifica le direttive 89/686/CEE e 93/15/CEE del Consiglio nonché le direttive 94/9/CE, 94/25/CE, 95/16/CE, 97/23/CE, 98/34/CE, 2004/22/CE, 2007/23/CE, 2009/23/CE e 2009/105/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e che abroga la decisione 87/95/CEE del Consiglio e la decisione n. 1673/2006/CE del Parlamento europeo e del Consiglio

Articolo 1 – Oggetto

Il presente regolamento stabilisce norme riguardanti la cooperazione tra le organizzazioni europee di normazione, gli organismi nazionali di normazione, gli Stati membri e la Commissione, l'elaborazione di **norme** europee e **prodotti della normazione** europea per i prodotti e per i servizi, a sostegno della legislazione e delle politiche dell'Unione (...).



LEGGI ED ALTRI ATTI NORMATIVI

LEGGE 14 gennaio 2013, n. 4.

Disposizioni in materia di professioni non organizzate.

La Camera dei deputati ed il Senato della Repubblica hanno approvato;

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

PROMULGA

la seguente legge:

Art. 1.

Oggetto e definizioni

1. La presente legge, in attuazione dell'art. 117, terzo comma, della Costituzione e nel rispetto dei principi dell'Unione europea in materia di concorrenza e di libertà di circolazione, disciplina le professioni non organizzate in ordini o collegi.

2. Gli statuti e le clausole associative delle associazioni professionali garantiscono la trasparenza delle attività e degli assetti associativi, la dialettica democratica tra gli associati, l'osservanza dei principi deontologici, nonché la tutela degli utenti nel rispetto delle regole sulla concorrenza.

3. I requisiti, le competenze, le modalità di esercizio dell'attività e le modalità di comunicazione verso l'utente individuate dalla normativa tecnica UNI costituiscono principi e criteri generali che disciplinano l'esercizio autoregolamentato della singola attività professionale e ne assicurano la qualificazione.

Art. 6.

Autoregolamentazione volontaria

1. La presente legge promuove l'autoregolamentazione volontaria e la qualificazione dell'attività dei soggetti che esercitano le professioni di cui all'art. 1, anche indipendentemente dall'adesione degli stessi ad una delle associazioni di cui all'art. 2.

2. La qualificazione della prestazione professionale si basa sulla conformità della medesima a norme tecniche UNI ISO, UNI EN ISO, UNI EN e UNI, di seguito denominate «normativa tecnica UNI», di cui alla direttiva 98/34/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 giugno 1998, e sulla base delle linee guida CEN 14 del 2010.

3. I requisiti, le competenze, le modalità di esercizio dell'attività e le modalità di comunicazione verso l'utente individuate dalla normativa tecnica UNI costituiscono principi e criteri generali che disciplinano l'esercizio autoregolamentato della singola attività professionale e ne assicurano la qualificazione.

4. I requisiti, le competenze, le modalità di esercizio dell'attività e le modalità di comunicazione verso l'utente individuate dalla normativa tecnica UNI costituiscono principi e criteri generali che disciplinano l'esercizio autoregolamentato della singola attività professionale e ne assicurano la qualificazione.

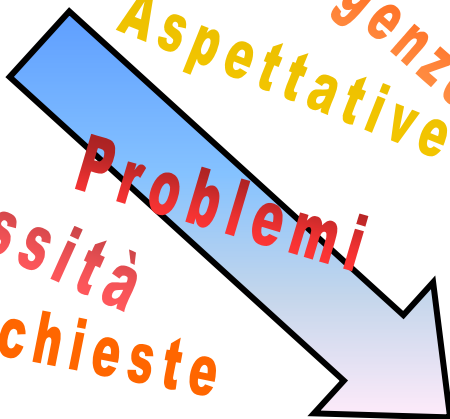
5. I requisiti, le competenze, le modalità di esercizio dell'attività e le modalità di comunicazione verso l'utente individuate dalla normativa tecnica UNI costituiscono principi e criteri generali che disciplinano l'esercizio autoregolamentato della singola attività professionale e ne assicurano la qualificazione.





- Industria
- PMI
- Professionisti
- Enti Locali
- Pubblica Amministrazione
- Ricerca/Laboratori
- Mondo Accademico
- Consumatori
- Lavoratori
- Volontariato

Esigenze
Aspettative
Problemi
Necessità
Richieste

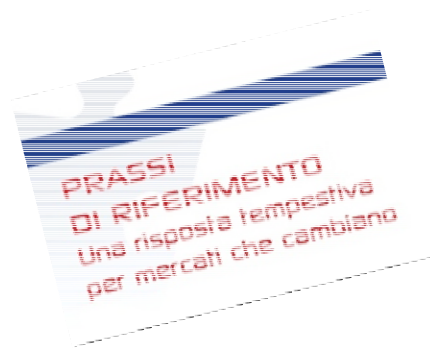


Patto multi-stakeholder



Pluralità e Partecipazione





Prassi di Riferimento UNI/PdR

Sono una tipologia di **prodotto della normazione** di supporto al **trasferimento dell'innovazione**, nell'ottica del miglioramento continuo, contribuendo alla preparazione di contesti di sviluppo per le **future attività di normazione**.

Contengono **specificazioni tecniche** riguardanti argomenti di tutti i **settori innovativi**, quali “*best practice*” in uso nell’ambito delle prestazioni dei servizi, di applicazioni particolari di norme esistenti, di disciplinari industriali, di modelli di gestione sperimentati a livello locale ...

Sono elaborate sulla base di un **rapido processo di condivisione** ristretta ai soli autori.



NORMA ITALIANA

Educazione finanziaria del cittadino
Requisiti del servizio

UNI 11402

FEBBRAIO 2011

Financial education of citizens
Service requirements

La norma definisce i requisiti per la progettazione, realizzazione, erogazione e valutazione di attività di educazione finanziaria ed i requisiti per i soggetti erogatori del servizio. Essa definisce anche la terminologia e la classificazione del servizio di educazione finanziaria. La norma si applica a tutti i soggetti, pubblici e privati, che intendano progettare, realizzare, erogare e valutare servizi di educazione finanziaria, di qualsiasi tipo e natura. Essa permette anche una valutazione della conformità sia in forma di autovalutazione sia in forma di verifica indipendente. La norma può essere applicata in modo complementare con la UNI ISO 22222:2008, la UNI/TS 11348 e la UNI/TR 11403 per le componenti di educazione finanziaria del soggetto che interagisce con il cittadino.

TESTO INGLESE E ITALIANO

ICS 03.060

UNI
Ente Nazionale Italiano
di Unificazione
Via Sarnio, 2
20137 Milano, Italia



© UNI
Riproduzione vietata. Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con un mezzo qualsiasi, fotocopia, microfilm o altro, senza il consenso scritto dell'UNI.

www.uni.com



UNI 11402:2011

Pagina 1

PRASSI DI RIFERIMENTO

UNI/PdR 5:2013

Amministrazioni Locali Indicatori delle prestazioni

Local administration - Performance indicators

La prassi di riferimento individua e mette a disposizione delle amministrazioni locali una serie di indicatori significativi per verificare e tenere sotto controllo le prestazioni dei processi ed il livello dei servizi offerti ai cittadini.

Gli indicatori, raggruppati secondo le macro-categorie dei processi di governo, processi operativi e processi di supporto, sono collegati alle aree dello sviluppo istituzionale per il buon governo, sviluppo economico sostenibile, sviluppo sociale includente e sviluppo ambientale sostenibile così come individuate dall'UNI/TR 11217:2010.

Pubblicata il 28 novembre 2013

ICS 03.060.01, 03.120.10



NORME TECNICHE: LE NOSTRE AMICHE INVISIBILI

UNI ENTE ITALIANO
DI NORMAZIONE

Linee guida per lo sviluppo sostenibile degli spazi verdi - Pianificazione, progettazione, realizzazione e manutenzione

Guidelines for sustainable development of urban and peri-urban green areas - Planning, design, realization and maintenance

La prassi di riferimento fornisce le linee guida per lo sviluppo sostenibile degli spazi verdi urbani e periurbani - quali parchi e giardini pubblici e privati, parchi e giardini storici pubblici e privati, alberate stradali, verde a corredo delle infrastrutture, parcheggi alberati, percorsi ciclo-pedonali, ecc. - orientando la pianificazione, la progettazione, la realizzazione, la manutenzione degli stessi, nonché la produzione di materiale vegetale. Lo scopo della prassi di riferimento è individuare degli obiettivi di qualità ambientale, economica e sociale relativi alla gestione territoriale.

In un'ottica di applicazione della Legge "Norme per lo sviluppo degli spazi verdi urbani" (n.10 del 14 gennaio 2013, GU n.27 dell'1 febbraio 2013, in vigore dal 16 febbraio 2013), l'utilizzo del presente documento consente alle amministrazioni pubbliche, ma anche ai professionisti del settore e alla società civile, di orientare politiche integrate di sostenibilità urbana finalizzate all'estensione e alla qualità degli spazi verdi.



Commissione UNI Agroalimentare

Agroalimentare

- GL Analisi microbiologica
- GL Miele
- GL Analisi sensoriale
- GL Organismi geneticamente modificati negli alimenti (GMO)
- GL Pappa reale
- GL Benessere animale
- GL Prodotti della pesca
- GL Prodotti non OGM
- GL Termini riservati

SC Cereali e derivati

- GL Riso
- GL Grano tenero e derivati
- GL Grano duro e derivati

SC Ortofrutticoli freschi

SC Latte e derivati

SC Carni fresche e conserve di carne

- GL Analisi chimica delle carni

SC Condizionamento alimentare

- GL Residui di solventi
- GL Migrazioni specifiche da chiusure metalliche

SC Macchine ed impianti per l'industria alimentare e la ristorazione collettiva

SC Utensili a contatto con gli alimenti

- GL Apparecchi di cottura

SC Ristorazione fuori casa



CEN TC di competenza

CEN TC 153 Machinery intended for use with foodstuffs and feed

...

CEN/TC 194 Utensils in contact with food

CEN/TC 194/SC1 General chemical methods of test for materials and articles intended to come into contact with foodstuffs

CEN/TC 275 Food analysis - Horizontal methods

CEN/TC 275/WG11 Genetically modified foodstuffs

CEN/TC 302 Milk and milk products - Methods of sampling and analysis

CEN/TC 338 Cereal and cereal products

....

ISO TC di competenza

ISO/TC 34 Food products

ISO/TC 34/SC3 Fruit and vegetable products

...

ISO/TC 34/SC8 Tea

...



ISO/TC 228 Tourism and related services

About

Contact details

Structure

Liaisons

Meetings

Tools

Secretariat: [AENOR](#)

Twinned secretariat: [INNORPI](#)

Secretary: [Mrs. Natalia Ortiz de Zarate](#)

Twinned secretary: [Mr. Chokri Makhlouf](#)

Chairperson: Mr Eduardo Moreno Cerezo until end 2017

ISO Central Secretariat contact: [Mr Stefan Marinkovic](#)

Creation date: 2005

Scope:

Standardization of the terminology and specifications of the services offered by tourism service providers, including related activities, touristic destinations and the requirements of facilities and equipment used by them, to provide tourism buyers, providers and consumers with criteria for making informed decisions.

Total number of published ISO standards related to the TC and its SCs (number includes updates):	21
Number of published ISO standards under the direct responsibility of ISO/TC 228 (number includes updates):	21
Participating countries:	58
Observing countries:	26



ISO 13009:2015

Tourism and related services -- Requirements and recommendations for beach operation

ISO 13687:2014

Tourism and related services -- Yacht harbours -- Minimum requirements

ISO 14785:2014

Tourist information offices -- Tourist information and reception services – Requirements

ISO 17680:2015

Tourism and related services -- Thalassotherapy -- Service requirements

ISO 18065:2015

Tourism and related services -- Tourist services for public use provided by Natural Protected

ISO 18513:2003

Tourism services -- Hotels and other types of tourism accommodation – Terminology

ISO 21103:2014

Adventure tourism -- Information for participants





Il mystery client ovvero l'audit in incognito

UNI/TS 11312 Qualità nei servizi – Linee guida per audit in incognito

Scopo e campo di applicazione

- fornire linee guida per la progettazione, programmazione, pianificazione, gestione e conduzione di audit effettuati con modalità «in incognito» presso organizzazioni i cui servizi sono erogati a clienti finali
- definire i criteri da adottare affinché l'audit in incognito sia efficace e rappresentativo
- definire i requisiti di competenza e abilità degli auditor

Audit in incognito: attività di audit effettuata da uno o più auditor addestrati opportunamente a simulare il comportamento e le azioni di un cliente potenziale o reale di un'organizzazione di servizi, senza farsi riconoscere come tale dal personale della stessa, con lo scopo di valutare la qualità delle attività di interfaccia tra cliente e organizzazione.





PRINCIPI GENERALI DELL'AUDIT IN INCOGNITO

(UNI/TS 11312 Qualità nei servizi – Linee guida per audit in incognito)

- a) **Comportamento etico:** *il fondamento della professionalità.* Fiducia, integrità, trasparenza, riservatezza e discrezione sono essenziali per l'attività di audit.
- b) **Imparzialità:** *l'obbligo di riportare fedelmente e con precisione.* Le conclusioni ed i rapporti di audit riflettono fedelmente ed accuratamente le attività di audit svolte.
- c) **Adeguatezza professionalità:** *l'applicazione di accuratezza e di discernimento.* Gli auditor sono molto attenti all'importanza del compito affidato e alla fiducia riposta dai committenti dell'audit e dalle altre parti interessate. È fondamentale che posseggano le competenze necessarie.
- d) **Indipendenza:** *la base per l'imparzialità dell'audit e l'obiettività delle sue conclusioni.* Gli auditor sono indipendenti dall'attività oggetto dell'audit e sono liberi da pregiudizi e conflitto d'interesse.
- e) **Approccio basato sull'evidenza:** le evidenze dell'audit sono verificabili e si basano su campioni di informazioni disponibili.





PROGETTO HOTELEXPO

OBIETTIVI MONITORAGGIO HOTELEXPO

Fornire una «fotografia» sulla situazione attuale degli hotel a 3,4,5 stelle e degli ostelli presenti nella città di Milano in vista di EXPO2015.

Le strutture interessate sono 200 e coprono circa il 70% del totale delle strutture presenti in città, riguardando ostelli e hotel a 3, 4 e 5 stelle.

I requisiti in base ai quali sarà valutato il livello di servizio di hotel e ostelli sono in parte elementi obbligatori per legge, in parte elementi considerati dalle associazioni di consumatori, importanti e particolarmente significativi per i clienti, utenti finali del servizio.

A questo fine è stata predisposta un'apposita check-list di controllo per la rilevazione da parte dei volontari monitoratori.





Per una classificazione alberghiera in Lombardia in vista di Expo2015

Monitoraggio sulla qualità delle strutture ricettive a Milano

Febbraio 2015
a cura di Lucia Canzi

Un progetto delle associazioni di consumatori e utenti



Partner tecnico

Con il patrocinio

Progetto realizzato nel Programma Generale di intervento 2013 della Regione Lombardia con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello Sviluppo Economico



Il Duomo - Milano - Lombardia



EXPOSE YOUR OPINION

Potrai esprimere la tua opinione sulla struttura dove hai soggiornato, permettendo alle Associazioni dei Consumatori di rilevare costantemente la qualità del servizio offerto. Tale opinione contribuirà a migliorare la qualità e permetterà che tu possa sempre trovare soddisfatte le tue aspettative venendo a visitare la nostra regione.



Dal la tua opinione utilizzando

il QR CODE qui sopra

o collegandoti a

www.hotelexpo.org

HOTELEXPO è un progetto delle associazioni di consumatori



technical partner UNI ENTE ITALIANO DI NORMAZIONE

Con il patrocinio di Milano Comune di Milano

Con il contributo di Regione Lombardia



NORME TECNICHE: LE NOSTRE AMICHE INVISIBILI

Stabilimenti balneari Requisiti per la sicurezza, qualità, fruibilità e sostenibilità dei servizi

Beach services

Safety, quality, accessibility and sustainability requirements of services and amenities

La prassi di riferimento fornisce agli operatori del settore turistico-balneare gli elementi necessari per impostare, gestire e verificare i servizi offerti, garantendo al cliente adeguati livelli di sicurezza, qualità, fruibilità e rispetto dell'ambiente circostante.

Le indicazioni fornite consentono di strutturare al meglio i servizi di uno stabilimento balneare in funzione delle peculiarità del luogo, delle dimensioni della spiaggia e delle caratteristiche degli impianti e delle opere, permettendo inoltre una classificazione dello stabilimento balneare nell'ottica della soddisfazione del cliente.

Il documento può essere applicato a tutti gli stabilimenti balneari che forniscono servizi principali ed accessori alla balneazione, dotati di opportune strutture situate sul demanio marittimo.

Pubblicata il 13 novembre 2012



5	REQUISITI DEI SERVIZI PRINCIPALI	8
5.1	GENERALITÀ	8
5.2	SERVIZIO ACCOGLIENZA.....	8
5.3	SERVIZIO SPIAGGIA	9
5.3.1	GENERALITÀ.....	9
5.3.2	SERVIZIO CAMBIO INDUMENTI.....	10
5.3.3	SERVIZIO DI ASSISTENZA ALLA BALNEAZIONE	11
5.3.4	SERVIZIO COMPLEMENTARE ALLA BALNEAZIONE	11
5.3.5	SERVIZIO PULIZIA SPIAGGIA E IGIENICO-SANITARIO	12
6	SERVIZI ACCESSORI	13
6.1	GENERALITÀ	13
6.2	SERVIZIO RISTORO.....	13
6.3	PARCHEGGIO E COMPONENTI ACCESSORI.....	14
6.4	SERVIZI LUDICO-RICREATIVI E DEL BENESSERE	14
7	CLASSIFICAZIONE DEGLI STABILIMENTI BALNEARI	14



APPENDICE D - CRITERI PER LA CLASSIFICAZIONE DEGLI STABILIMENTI BALNEARI

AREA	DESCRIZIONE	1	2	3	4	5
Accoglienza	Tariffario delle prestazioni	x	x	x	x	x
	Ordinanze del comune e della capitaneria di porto locali	x	x	x	x	x
	Tipologia dei servizi offerti	x	x	x	x	x
	Regolamento interno dello stabilimento balneare	x	x	x	x	x
	Strutture identificate da appositi cartelli	x	x	x	x	x
	Numeri di telefono per le emergenze (ospedale più vicino o un punto di primo soccorso, forze di polizia, guardia costiera)		x	x	x	x
	Numero telefono e indirizzo dell'agenzia per l'accoglienza turistica locale		x	x	x	x
	Carta topografica del luogo ed iniziative turistiche o culturali			x	x	x
	Informazioni metereologiche locali			x	x	x
	Informazioni sulla qualità delle acque di balneazione antistanti lo stabilimento balneare			x	x	x
	Piantina sinottica del sito			x	x	x
	Personale in divisa e con targhetta di riconoscimento				x	x
	Spazio destinato all'accoglienza dei clienti				x	x
	Personale dedicato preferibilmente plurilingue				x	x
Brochure informative dello stabilimento balneare e/o sito internet			x	x	x	
Servizio cambio indumenti	Spogliatoio collettivo per più di 30 posti ombra	x				
	Spogliatoio collettivo per meno di 30 posti ombra		x			
	Spogliatoio collettivo con armadietti personali		x	x		
	Cabine ad uso personale		x	x	x	x
	Cabine ad uso personale arredate da accessori			x	x	x
	Rapporto cabine-posti ombra 1 a 1				x	x





Convegno
“LA DIETA MEDITERRANEA NELLA REALTÀ”
 22 OTTOBRE 2015
CLUSTER BIOMEDITERRANEO
 EXPO Milano

DAL DIRE...

Ore 14.00	Videonarrazione della Dieta Mediterranea “Emozioni UNESCO” A cura della Regista <i>Barbara Rossi Prudente</i>
Ore 14.15	Saluti <i>Ferdinando Flagello, Amministratore Delegato Consorzio Promos Ricerche</i>
Ore 14.30	Le Prassi di Riferimento UNI <i>Ruggiero Lensi, Direttore Relazioni esterne, Sviluppo e Innovazione UNI</i>
Ore 15.00	L'applicazione delle Prassi alla Dieta Mediterranea <i>Vito Amendolani, Team Leader Prassi sulla Dieta Mediterranea</i>
Ore 15.30	Il contributo delle Prassi alla conservazione e valorizzazione del Patrimonio immateriale UNESCO della Dieta Mediterranea <i>Maurizio di Stefano, Presidente Icomos Italia</i>

... AL FARE

Ore 16.00	LA RISTORAZIONE : IL PIATTO MEDITERRANEO A cura di <i>Pepe Daddio</i> Maestro di Cucina Chef Dolce & Salato
Ore 16.30	IL LIBRO: Mangiar sano con la Dieta Mediterranea. Dallo svezzamento all'età adulta <i>Ne discutono: Fiorella De Pascuale, Autrice del libro, Biologa nutrizionista, Roberto Del Gado, Pediatra, Vicepresidente SIP Campania, Giuseppe Di Mauro, Pediatra, Presidente Nazionale SIPPS, Fulvio Turri, Pediatra, Presidente SIP Campania e Segretario Regionale FIMP Campania</i> Coordina: <i>Maurizio Cuzzolin, Editore</i>
Ore 17.30	LO SVILUPPO DEL TERRITORIO . Il rilancio del borgo di Caserta Vecchia A cura di <i>Andrea Della Selva, Presidente Risorse e Futuro</i>
Ore 18.00	GUSTO E PROFUMI DELLA DIETA MEDITERRANEA



NORME TECNICHE: LE NOSTRE AMICHE INVISIBILI





Azienda certificata
UNI EN ISO 9001:2008



NORME TECNICHE: LE NOSTRE AMICHE INVISIBILI

UNI ENTE ITALIANO
DI NORMAZIONE