CONSORZIO PROMOS RICERCHE

Consorzio Promos Ricerche

CORRELAZIONI E PRINCIPALI INTERAZIONI

Tutte le attività sono state sviluppate nell'intento di attivare un vero e proprio "Nodo" di servizi nel settore agroalimentare, funzionale ad uno sviluppo organico della "qualità" dei prodotti tipici, mantenendo quell'economicità e salubrità sempre più fermamente richiesta dai mercati internazionali.

Sulla base delle esperienze maturate nello svolgimento di tali attività è stato possibile supportare gli studi e le indagini sviluppate nel settore agroalimentare con l'indispensabile bagaglio tecnico normativo, per promuovere sia gli aspetti igienici e salutistici, sia quelli di promozione delle attività agroindustriali.

A tal fine, il Consorzio, ha sviluppato un'intensa attività di acquisizione di conoscenze e nel contempo di divulgazione e di informazione per la tutela dei "consumatori" in stretto collegamento con gli Enti Normatori italiani (UNI e CEI) con cui Promos Ricerche ha attivato (fin dal 1993) il POINT - Punto di Orientamento e Informazione sulla Normativa Tecnica ed il PICS - Punto Informazione Consumatori per la Sicurezza. In particolare, nell'ambito del progetto Rete di collegamento ed interscambio con imprese/consumatori – Federcasalinghe, è stato realizzato con la collaborazione di Asseforcamere ***"In cucina con sicurezza",*** sviluppato sulla base dell'utilizzo del metodo HACCP come criterio di prevenzione domestica.