



ULTIME NOTIZIE DEL 16 DICEMBRE 2015

Si ricorda a tutti gli iscritti che ancora non lo avessero fatto, di iscriversi sul sito www.myIng.it per verificare la propria situazione dei CFP e per effettuare l'AUTOCERTIFICAZIONE che rilascia 15 CFP gratuiti. Si consiglia di fare tale iscrizione entro il prossimo **22 dicembre** in modo tale che se si riscontrano dei problemi, sarà possibile mettersi in contatto con la segreteria dell'Ordine prima della chiusura natalizia.

Si consiglia una volta entrati nel sito di myIng.it, di scaricare nella sezione "Moduli Manuali e FAQ" il manuale di [myIng](http://myIng.it) e di seguire gli step per la richiesta di iscrizione. Nella parte dove viene richiesto il numero di iscrizione, deve essere inserito solo il numero e non la lettera; mentre nella parte di richiesta e-mail deve essere inserita quella comunicata all'Ordine degli Ingegneri. Nel portale www.myIng.it è possibile verificare anche la propria situazione degli accrediti dei CFP.

Si ricorda che il 31 dicembre 2015 saranno detratti a tutti gli iscritti all'Ordine 30 Crediti Formativi Professionali (CFP) dal monte crediti personale.

Alcuni iscritti rischiano, dal primo gennaio 2016, di ritrovarsi a ZERO CREDITI e pertanto, in base al DPR 137/2012, di non poter svolgere attività professionale.

Il DPR si applica alle professioni regolamentate e a i relativi professionisti.

Professione regolamentata = l'attività riservata per espressa disposizione di legge o non riservata (il cui esercizio è consentito solo con iscrizione ad Ordini)

Professionista = l'esercente la professione regolamentata

DPR 7 agosto 2012, n.137 "Regolamento recante riforma degli ordinamenti professionali"

(...) art.7 - Formazione continua

Per garantire la qualità della prestazione professionale nell'interesse dell'utente e della collettività ogni professionista ha l'obbligo di curare il continuo e costante aggiornamento della propria competenza.

La violazione della norma costituisce illecito disciplinare (...).

(...) La violazione dell'obbligo di formazione continua determina un illecito disciplinare e come tale è sanzionato sulla base di quanto stabilito dall'ordinamento professionale (...)

Regolamento per l'aggiornamento della competenza professionale

(...) Qualora l'iscritto abbia esercitato la professione (...) senza aver assolto all'obbligo di aggiornamento della competenza professionale (...) il **Consiglio dell'Ordine territoriale è tenuto a deferirlo al Consiglio di Disciplina territoriale per le conseguenti azioni disciplinari** (...).

Si invitano pertanto tutti gli iscritti a verificare sul sito www.mying.it la propria situazione crediti e mettersi in regola entro la fine dell'anno.

E' possibile mettersi in regola frequentando corsi, seminari e convegni organizzati esclusivamente dagli Ordini territoriali o da provider autorizzati dal CNI (si consiglia di consultare il sito www.associazionecongenia.it oppure il sito www.formazionecni.it nella sezione "Ricerca eventi").

Si ricorda che è possibile acquisire CFP anche frequentando eventi formativi organizzati da Ordini degli Ingegneri differenti da quello di appartenenza. Non sono validi i crediti rilasciati da altri Ordini tecnici (architetti, periti, geometri, ecc).

CFP vengono rilasciati anche per la frequenza di master di primo e secondo livello e di corsi universitari, per la pubblicazione di brevetti, pubblicazioni qualificate o per la partecipazione a commissioni d'esame.

Sono previsti anche casi d'esonero (maternità, paternità, servizio militare o civile, grave malattia o infortunio, lavoro all'estero, ecc).

Sono validi anche i crediti acquisiti tramite **piattaforme FAD** (Formazione A Distanza) purché riconosciute ufficialmente dal Consiglio Nazionale Ingegneri (l'elenco dei provider autorizzati si trova sul sito del CNI). Sul sito di Congenia è possibile trovare un provider che riserva una scontistica particolare agli iscritti all'Ordine degli Ingegneri di Rimini.

Cena degli auguri di Natale 2015

Carissima/o collega,

Il Consiglio dell'Ordine nel porgere le Buone Feste a tutti gli iscritti e loro famigliari, vi invita al Cocktail - Dinner nella serata di venerdì 18 dicembre alle

ore 20:00 presso il Grand Hotel di Rimini dove potremo scambiarci personalmente gli auguri.

“Dolce vita”

Flan tiepido di formaggio al gorgonzola
Crostini di ravigliolo, pomodorini e prosciutto
Salmone marinato al sale e aneto, Salmone in carpaccio di agrumi
Insalata di calamaretti con fagiolini, patate e pomodoro verde
Insalata di polpo con couscous di piccoli ortaggi
Bocconcini di primo sale con piquillo, capperi, acciughe e croste di pane
Spiedini di gamberi&balsamico, mozzarellina&pomodorino
Crostate vegetariane, focacce farcite, frittatine alle erbe, torta di verdure
Gamberetti “vapore” con perle di melone, frutti di bosco e limone
Insalata nizzarda, Riso basmati vegano, Couscous siciliano, Caesar salade
Insalata di finocchi e agrumi con tonno “tataki”, Baguette con caprese mediterranea
“Savory salade” di patate e ravanello, Insalata coleslaw con limone e cipollina
Carciofini, puntarelle di cicoria, prataioli e limone, pendolini passiti, zucca e pistacchio
Pendolini ripieni di caprino e cipollina, praline di robiola alle noci, mandorle e pinoli
Quenelle di formaggio fresco, miele e petali di mandorle tostate
Waldorf di mele verdi con scaglie di grana e noci
Bignè di mortadella, quiche lorraine, brioche al salmone
Pinzimonio di verdure croccanti con i suoi intingoli
Mini sandwich salati, bignè al formaggio
Pan brioche farcito
Focaccine

Frittella di formaggio, Olivelle in pastella di grano
Arancini di riso allo zafferano

“Dolce vita”

Emilia & Romagna

Angolo di cucina dal vivo con prodotti del territorio di alta qualità

Prosciutto crudo di Langhirano con lo spicchio di Parmigiano-Reggiano ripiena delle sue scaglie.

Il tagliere dei salumi del contado delle colline romagnole al coltello serviti con ...

Triangolini di Piadina cotta al momento sul testo caldo.

Pane casalino, l'olio e il sale di Cervia

Angolo con le pietanze calde

Primi e Secondi piatti serviti negli scaldavivande

Gnocchetti di patate "cacio e pepe" con prosciutto, rucola e salsa di squacquerone

Risotto "Riviera" con ragout bianco di pesce

Cappuccino di zucca e spuma di parmigiano reggiano

Dessert&frutta

Assortimento di fresche bontà e dolci tentazioni in bellavista

Selezione di dolci al cucchiaio, mousse, biscuit, torte di frolla, crostate, mignon, piccola pasticceria

Pezzettoni di frutta in macedonia, Composizioni di agrumi e frutta di stagione

Dolci dell' feste natalizie, panettone e torrone

Beverage

Proposta in abbinamento ...

Spumante Metodo Classico

Selezione vini del territorio "il sommelier"

Acque minerali "levissima"

Soft Drink

Caffè

Il servizio si svolge in un clima informale con cocktail analcolici soft drink realizzati al momento, serviti su piccole "Buvette"...

le pietanze, la frutta e i dessert sono al buffet.

Sono previste tavoli apparecchiati con sedute per tutti gli ospiti.

• QUOTA D'ISCRIZIONE

Il costo della cena è di € 25,00 a persona per l'Ingegnere iscritto e € 35,00 a persona per gli accompagnatori (max 2).

□ MODALITA' D'ISCRIZIONE

L'iscrizione può essere effettuata esclusivamente tramite il sito dell'Associazione Congenia, al seguente indirizzo: www.associazionecongenia.it

- Entrare nella sezione "Corsi";

- Scegliere "modulo iscrizione"

- Selezionare dal menu a tendina "evento" il codice del seminario in oggetto (AC15.86)

- Compilare con cura tutti i campi del form, **compreso il campo CRO** relativo al bonifico effettuato (solo per eventi a pagamento)- *(il partecipante all'evento dichiara, che tutte le informazioni fornite sono, rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, e di essere consapevole delle sanzioni)*

Per perfezionare l'iscrizione è obbligatorio effettuare il download sul proprio PC del file Scheda.doc dal seguente link:

<http://www.associazionecongenia.it/SCHEDA.doc>

Compilare la scheda in ogni sua parte ed inviarla(esclusivamente in formato word) all'e-mail: segreteria@associazionecongenia.it

N.B.: le iscrizioni verranno chiuse il giorno 17 Dicembre 2014.

Per qualsiasi informazione contattare l'organizzazione, ing. Elio Amati, scrivendo una mail a info@studioplanning.net

□ MODALITA' DI PAGAMENTO

da verificare Tramite bonifico bancario intestato a:

ASSOCIAZIONE CONGENIA - Corso d'Augusto. n°213, 47921 Rimini

COORDINATE BANCARIE: **BANCA MALATESTIANA**

IBAN: IT 10 X 07090 24212 025010150460

Causale del versamento:

"Evento AC15.86 – Nominativo di riferimento prenotazione"

Dopo verifica del bonifico, verrà inviato per e-mail (alla persona di riferimento indicata nella "SCHEDA.doc" scaricabile dal link: <http://www.associazionecongenia.it/SCHEDA.doc>) un pass per ogni partecipante da dover esibire la sera della cena. Se il bonifico verrà effettuato il giorno 17/12/2015, sarà sufficiente portare la copia del bonifico emesso la sera della cena di natale e consegnarla direttamente alla segreteria di Congenia. Verrà emessa successivamente fattura ed inviata a mezzo e-mail secondo i dati di fatturazione indicati in fase di iscrizione.

Si ricorda che i dati forniti per l'iscrizione, sono rilasciati in conformità a quanto espresso nell'articolo art.76 del D.P.R. 28/12/2000 n.445, relativamente alla consapevolezza dei risvolti penali in caso di dichiarazioni mendaci e/o uso di atti falsi.

Il Consiglio augura a tutti gli iscritti e alle loro famiglie auguri di Buone Feste

