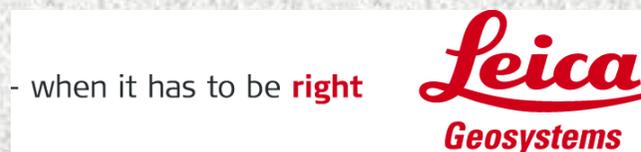


Per poter partecipare alla manifestazione è **INDISPENSABILE**, per motivi organizzativi, compilare la sottostante scheda di adesione e consegnarla al Collegio dei Geometri di Catania, contestualmente al versamento della quota d'iscrizione, entro e non oltre il 24/04/2009.

Con la partecipazione di:



Organizzazione, Testi e Grafica: Paolo Nicolosi

Si evidenzia che la manifestazione è aperta a tutti coloro che sono regolarmente iscritti al Collegio dei Geometri e Geometri Laureati, ai soci SIFET ed ai familiari ed amici degli stessi.

La quota di partecipazione, comprensiva del costo del pranzo, è di €. 35,00 per gli adulti e di €. 15,00 per i bambini di età inferiore ai 10 anni.

Per i soci SIFET, in regola con il pagamento della quota associativa annuale, il costo di partecipazione è ridotto ad €. 30,00. La riduzione è estesa anche ai familiari dei soci.

Coloro che volessero associarsi alla SIFET, potranno farlo compilando la scheda d'iscrizione disponibile presso la Segreteria del Collegio dei Geometri e versando la quota annuale di €. 50,00.

L'iscrizione darà diritto al ricevimento del bollettino trimestrale scientifico edito dalla SIFET, nonché alle riduzioni riguardanti gli incontri programmati.

N.B.: Ai Geometri iscritti all'Albo, che parteciperanno all'incontro, saranno riconosciuti n°4 crediti formativi professionali.

Segreteria Organizzativa ed Ufficio Informazioni:
Collegio dei Geometri della prov. di Catania
Tel. 095/53.42.97 – Fax 095/746.23.79
e-mail geometrict@tiscali.it

COLLEGIO DEI GEOMETRIE GEOMETRI LAUREATI DELLA PROVINCIA DI CATANIA

SIFET
SOCIETA' ITALIANA DI FOTOGRAMMETRIA E
TOPOGRAFIA
- SEZIONE DI CATANIA -

4° INCONTRO CULTURALE
TECNICO-GASTRONOMICO

**IL RILIEVO DEI MONUMENTI
E
DEI BENI ARCHEOLOGICI**

“DAL LATTE ... ALLA RICOTTA”

**03 MAGGIO 2009
ORE 8,30**

AZIENDA AGRICOLA “COCO SALVATORE”
VILLASMUNDO (SR)
HOTEL “BORGO NOCCHIARA
CARLENTINI (SR)

Incontri tecnico - gastronomici per conoscere ed amare la Topografia:

Percorso formativo di carattere tecnico e ... culinario

Il Collegio dei Geometri e dei Geometri Laureati della prov. di Catania e la locale Sezione della Società Italiana Fotogrammetria e Topografia (S.I.F.E.T.), tra le attività d'aggiornamento professionale a favore dei propri iscritti e per la promozione delle discipline legate alla topografia ed alle scienze affini, hanno organizzato una serie d'incontri di aggiornamento professionale. Tali incontri rientrano tra quelli che, in base al regolamento del Consiglio Nazionale Geometri, daranno diritto ai crediti formativi professionali.

Al fine di coinvolgere i familiari e/o amici degli iscritti, i meeting si svolgeranno preferibilmente di domenica presso aziende agrituristiche. Ai partecipanti si darà la possibilità di passare una giornata diversa dalle solite e, soprattutto, istruttiva.

Spesso si utilizza la carta geografica, l'atlante stradale, la mappa catastale, ed altro materiale tecnico, senza conoscere la storia che li accompagna ed i loro processi produttivi.

Analogamente, per gli alimenti che giornalmente troviamo sulla nostra tavola, quali il vino, il pane, i formaggi, i salumi, l'olio, il miele...., il più delle volte, non si conoscono i procedimenti che permettono di ottenerli partendo dall'uva, dalla farina, dal latte, dal maiale, dalle olive, dalle api ...

Negli incontri programmati verranno coniugate la cultura tecnica-topografica con quella culinaria: scienze, entrambe, che traggono il loro essere dalla "Terra".

1° incontro : 11 maggio 2008	"Dalla terra... alla mappa topografica" *** Dalla farina... al pane"
2° incontro: 27 settembre 2008	"Per essere sempre a livello" *** "Dall'uva... al vino"
3° incontro : 22 marzo 2009	"La formazione e l'evoluzione della cartografia e dei servizi catastali" *** "La metamorfosi del maiale"
4° incontro: maggio 2009	"Il rilievo dei monumenti e dei beni archeologici" *** "Dal latte ... alla ricotta"
5° incontro : luglio 2009	"Il rilievo satellitare" *** "Dalle api ... al miele"
6° incontro: ottobre 2009	"Il territorio attraverso la fotogrammetria" *** "Dall'olive ... all'olio"

8,30 Presso l'Azienda agricolo-casearia "Coco Salvatore" Villasmundo (Sr)

SALUTI

Geom. Rosario Cucuccio

Presidente del Collegio dei Geometri e Geometri Laureati della Provincia di Catania

Geom. Salvatore Pino

Responsabile Commissione catasto e Topografia del Collegio dei Geometri e Geometri Laureati della Provincia di Catania

APERTURA DEI LAVORI

Dott. Geom. Paolo Nicolosi

Presidente SIFET Sezione di Catania

8,45 PERCORSO DIDATTICO – CULINARIO: - Dal latte ... alla ricotta - Colazione rurale

11,00 Presso l'Hotel "Borgo Nocchiara" Carlentini (Sr)

RELAZIONI INVITATE:

11,05 I RILIEVI TOPOGRAFICI PER LO SPOSTAMENTO DEL TEMPIO DI ABU SIMBEL

Geom. Angelo Pericoli

Già Topografo Capo dell'Istituto Geografico Militare Italiano

12,25 "GEOMATICA E CONSERVAZIONE. TECNICHE INTEGRATE DI RILEVAMENTO 3D PER I BENI CULTURALI"

Prof. Arch. Grazia Tucci

Docente di Topografia presso la facoltà di Architettura di Firenze

13.45 PRANZO

16,00 IL LASER SCANNING: TECNOLOGIE E METODOLOGIE OPERATIVE.

Prof. Ing. Giuseppe Mussumeci

Docente di Geomatica presso la facoltà d'ingegneria dell'Università di Catania

17,20 CHIUSURA DEI LAVORI

SCHEDA DI ADESIONE

4° INCONTRO CULTURALE

<< *Il rilievo dei monumenti e dei beni archeologici* >>

Il sottoscritto:

Matr. _____ residente in _____

Tel. _____ Cell. _____

e-mail _____

CHIEDE

Di partecipare all'incontro del 03.05.09.

Dichiara di:

essere non essere socio SIFET

e conferma la partecipazione con:

n° adulti

n° bambini (età inferiore ai 10 anni).

All'uopo versa la somma di €. _____ alla

SIFET c/o la Segreteria del Collegio.

- **Per arrivare nell'azienda Agricolo-casearia "Coco Salvatore":**

venendo da Catania e percorrendo la SS 114, imboccare il bivio di Brucoli e proseguire per la sp 57 verso Carlentini. A circa Km. 8 si incrocia la Sp.95 Carlentini-Villasmondo. Svoltare a sinistra verso Villasmundo e, superato il laboratorio per la lavorazione dei marmi, a circa km.1,2 dal bivio, svoltare a destra su una strada sterrata (di fronte ad officina per la lavorazione alluminio).

- **Per arrivare all'Hotel "Borgo Nocchiara":**

Dal bivio tra la strada Brucoli-Carlentini (sp.57) e "Carlentini-Villasmundo"(sp.95), proseguire verso Carlentini. A circa km. 0,14, sulla destra vi è l'ingresso dell'albergo.

N.B.: Ai partecipanti che volessero assistere alla preparazione della ricotta, si raccomanda di rispettare l'orario di arrivo (8.30) nell'azienda "Coco".

