LABCAM – LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO – CAMERA DI COMMERCIO DI SAVONA

LABORATORIO CHIMICO – CAMERA DI COMMERCIO TORINO

SPORTELLO ETICHETTATURA E SICUREZZA ALIMENTARE

≈ CORSI

Con il patrocinio di:

Agenzia di Formazione accreditata dal
CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI

Provider autorizzato
ai sensi del "Regolamento per la formazione professionale continua ai sensi del D.P.R. 7 agosto 2012, n. 137, articolo 7"

DAF – SISTEMA FORMATIVO DELL'ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E DEI DOTTORI FORESTALI – AGENZIA FORMATIVA – ACCREDITAMENTO 9 – ANNO 2018

AEIFORIA – SUSTAINABLE AND SAFE ECOSYSTEMS

CONTAMINANTI CHIMICI EMERGENTI

Obiettivi e destinatari

Labcam - Laboratorio Chimico Camera di Commercio Riviere di Liguria - Imperia la Spezia Savona e il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino organizzano un incontro rivolto alle imprese e ai professionisti del settore dedicato alla tematica dei contaminanti chimici, in particolare quelli emergenti.

I contaminanti chimici sono delle sostanze non intenzionalmente aggiunte, presenti in alimenti o mangimi come prodotto di varie fasi di produzione, lavorazione, distribuzione, manipolazione o trasporto, o dovuti alla contaminazione ambientale di aria, suolo e acqua. Tra i principali contaminanti chimici presenti negli alimenti vi sono le tossine, le quali possono essere prodotte da funghi, alghe o piante, i contaminanti ambientali quali agenti chimici industriali presenti in aria, acqua o suolo, utilizzati durante le fasi produttive, i contaminanti di processo residui dovuti ad un'errata lavorazione degli alimenti oppure, a livello domestico, da un errato utilizzo. Sono da considerare, inoltre, le contaminazioni dovute alla presenza di sostanze quali metalli e sostanze inorganiche, all'uso di medicinali veterinari non autorizzati e alla presenza di sostanze negli imballaggi ad uso alimentare, come i MOSH e MOAH.

Il presente seminario ha come obiettivo quello di affrontare la tematica dei contaminanti chimici emergenti sotto diversi punti di vista, considerando anche l'aspetto analitico e dei controlli, al fine di fornire strumenti pratici per i professionisti del settore.

Martedì
25 settembre 2018
dalle 9.00 alle 16.30

Centro Congressi
«Il Fienile» presso
Residenza
Gasparini/Campus
Universitario

AEIFORIA s.r.
via Anselma 9
Piacenza

Martedì 25 settembre

Programma

9.00 Registrazione dei partecipanti

Moderatore: Sergio Caroli, Società Italiana di Medicina Farmaceutica (SIMeF)

9.30 Introduzione alla problematica
Luca Medini, Labcam - Laboratorio Chimico Camera di Commercio Riviere di Liguria - Imperia la Spezia Savona

10.00 I metaboliti dei pesticidi. Analisi e rilevanza per l'ambiente e gli alimenti
Marco Trevisan, Istituto di Chimica agraria e ambientale Università Cattolica del Sacro Cuore

10.30 Micotossine emergenti
Amedeo Pietri, Università Sacro Cuore Piacenza

11.00 Riduzione nel contenuto di acrilammide negli alimenti mediante agenti microbiologici
Alessandra Di Francesco, Università di Bologna

11.30 Oli minerali (MOSH e MOAH) nell'imballaggio per alimenti: fonti di contaminazione, quadro legislativo e barriere funzionali
Graziano Elegir, Innovhub – SSI Area Carta

12.00 Presenza di residui di farmaci, di loro metaboliti e di prodotti per uso personale negli alimenti
Sergio Caroli, Società Italiana di Medicina Farmaceutica (SIMeF)

12.30 La gestione dei contaminanti nell'autocontrollo
Federica Calcagno, Fontaneto srl

13.00 Pausa pranzo

Tavola rotonda con gli organi ufficiali
Moderatore Giorgia Andreis, Studio Andreis e Associati

14.30 L'impegno del Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute nel contrasto delle frodi e la salvaguardia della sicurezza alimentare
Gianfranco Di Sario, N.A.S. di Parma

15.00 Controllo ufficiale
Marco Delledonne, Asl Piacenza

15.30 Controlli ufficiali delle merci in entrata ed uscita dall'Italia
in attesa di conferma

16.00 Discussione con i partecipanti

Note organizzative

Il seminario è accreditato:
dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 8 crediti formativi.
dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Chimici per 8 crediti formativi (iscrizione attraverso il portale dell'ordine)
dal Consiglio dell'Ordine Nazionale dei dottori Agronomi e Forestali per 1.000 CFP

La partecipazione al seminario prevede una quota di iscrizione:

€ 100,00 +IVA

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato al Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
Banca UNICREDIT AGENZIA XX SETTEMBRE IBAN:
IT23Y0200801046000101167812 indicando il titolo ed il luogo del seminario nella causale di pagamento.

Hanno diritto al 10% di sconto gli iscritti:
all'**Ordine dei Tecnologi Alimentari** Regione Piemonte Valle d'Aosta, Lombardia, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria e Molise, all'**Ordine dei Chimici** del Piemonte e Valle d'Aosta, al **Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati** di Torino e Aosta e Savona, al **Collegio Interprovinciale Periti Agrari** AL AT CN TO AO, Vercelli e Biella, agli **Ordini Dottori Agronomi e Forestali** Genova - Savona, Piemonte e Valle d'Aosta, **Unione Giovani Dottori Commercialisti ed Esperti Contabili** di Torino, **studenti universitari** iscritti nell'anno accademico in corso

ISCRIZIONE ON LINE: http://www.labcam.it

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di
Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10123 Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100
labchim@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it