

# SCHEDA DI ISCRIZIONE

Cognome \_\_\_\_\_  
Nome \_\_\_\_\_  
Ente di appartenenza \_\_\_\_\_  
Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_  
Email: \_\_\_\_\_  
La fattura deve essere intestata a: \_\_\_\_\_  
Indirizzo: \_\_\_\_\_  
Città \_\_\_\_\_  
CAP \_\_\_\_\_  
Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_  
P. IVA/Cod. Fisc. \_\_\_\_\_  
Data \_\_\_\_\_  
Firma \_\_\_\_\_

L'iscrizione al corso deve considerarsi tacitamente accettata, salvo nostro avviso contrario

Il corso è accreditato dal Ministero della Salute (Università di Torino - Provider Ateneo ID 173 - codice di riferimento 173 - 70028) è da diritto a 6 crediti ECM per le seguenti figure professionali (selezionare la figura professionale alla quale si desidera l'accREDITAMENTO):

- Biologo  
 Chimico  
 Medico (SIAN)  
 Medico veterinario  
 Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di Lavoro  
 tecnico sanitario laboratorio biomedico

## QUOTE DI ISCRIZIONE

**AZIENDE: € 100,00 + IVA**

**ENTI PUBBLICI: € 50,00 + IVA (se prevista)\***

**\*(fino ad un massimo di 30 posti)**

**Sono previste le seguenti agevolazioni**

- abbattimento del 50% della tariffa relativa al corso di formazione per le Imprese di Torino e provincia (intervento finanziario sostenuto della Camera di commercio di Torino a favore delle PMI su tematiche relative al food Packaging  
 Gli iscritti all'ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Piemonte e Valle d'Aosta, Lombardia e Liguria hanno diritto al 10% di sconto ai corsi formativi e seminari organizzati dal Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino.

## BARRARE LA FORMA DI PAGAMENTO UTILIZZATA (DA EFFETTUARE PRIMA DELL'INIZIO DEL CORSO):

- assegno intestato a Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino o contanti;  
 versamento su c.c.p. N. 36688109 intestato a Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino - Via Ventimiglia 165, di cui si allega copia per ricevuta;  
 bonifico a favore del Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino:  
UNICREDIT SPA  
IBAN IT23Y0200801046000101167812

## CONDIZIONI CONTRATTUALI

- L'iscrizione è valida solo se vengono indicati i dati fiscali e le modalità di pagamento.
- Nella quota di iscrizione è compresa la copertura assicurativa per qualsiasi sinistro, compreso l'incidente, per infortunio alle persone e danni alle cose.
- Il Laboratorio si riserva la facoltà di annullare il corso informando gli iscritti entro 5 giorni dall'erogazione.
- In caso di rinuncia, la restituzione della quota di iscrizione o la possibilità di frequenza in data successiva saranno consentiti solo previa comunicazione via fax, che dovrà pervenire almeno 7 giorni prima dell'inizio del corso prenotato.
- Per ogni corso è previsto un numero minimo ed un numero massimo di partecipanti: le iscrizioni pervenute a classe completa saranno ritenute valide per il corso successivo, previo accordo con l'interessato. Il Laboratorio si riserva la facoltà di annullare o rinviare l'evento qualora non venga raggiunto il numero minimo di partecipanti.

*I dati personali verranno utilizzati dal Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino per inviare informazioni inerente alle prossime iniziative in programma. Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino garantisce, ai sensi della Legge 196/03, sulla tutela dei dati personali, la riservatezza dei dati forniti e la possibilità di richiedere la ratifica o la cancellazione scrivendo a: Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, via Ventimiglia, 165, 10127 Torino. Tali dati saranno custoditi nell'archivio elettronico e verranno utilizzati al solo scopo di inviare informazioni inerenti le iniziative organizzate dal Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino.*



# MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI DALLA SCELTA DEI MATERIALI A CONTATTO ALLA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

## SEMINARIO ECM

**Mercoledì 18 Settembre 2013**

**Sede : Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino  
Via Ventimiglia 165 Torino**

**CON IL SOSTEGNO DI**



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI TORINO

**CON IL PATROCINIO DI**



Nell'azienda alimentare come nella ristorazione e nella distribuzione si possono utilizzare macchinari, utensili di lavoro, materiali per il confezionamento, contenitori, stoviglie che devono rispondere a requisiti di idoneità al contatto alimentare

L'industria alimentare, in alcuni casi, deve ancora crescere nella conoscenza del settore imballaggi e delle problematiche connesse, soprattutto per avere piena consapevolezza delle conseguenze che si ripercuotono sulla qualità del prodotto alimentare e sulla sua conservazione e per poter operare scelte consapevoli con il supporto e la collaborazione dell'industria produttrice di materiali e oggetti destinati al contatto alimentare (MOCA).

Se da una parte la legislazione comunitaria ha imposto obblighi per i produttori di MOCA, dall'altra ha anche previsto per le aziende alimentari il rispetto di specifici requisiti relativamente all'utilizzo di tali materiali. Inoltre sull'industria alimentare ricade la responsabilità di verificare la conformità e l'idoneità tecnologica per l'utilizzo cui sono destinati tali materiali ed oggetti. Compito degli organismi di controllo è di verificare il processo e le modalità di attuazione di quanto prescritto.

Con questo seminario gli organizzatori intendono fornire:

- supporto alle aziende alimentari, ai produttori di MOCA, agli enti preposti ai controlli e alle verifiche, mettendo in evidenza le criticità legate ai MOCA lungo la filiera alimentare

- indicazioni sulle responsabilità dei diversi operatori.

Uno spazio viene inoltre dedicato a come la scelta della modalità di confezionamento può influire sulla shelf life del prodotto: vengono quindi analizzate le relazioni tra MCA e profilo aromatico del prodotto alimentare, e l'uso dei gas d'imballaggio e della catena del freddo per conservare gli alimenti, sempre in rapporto al tipo di confezione adottata.

## INFORMAZIONI

La quota comprende il materiale didattico, l'attestato di partecipazione e il coffee break

Per maggiori informazioni sugli argomenti trattati si rimanda al sito:

<http://www.alimentarea.it>

<http://www.lab.camcom.it/MOCA>

Per l'iscrizione inviare il modulo compilato e la copia dell'avvenuto pagamento.

## PROGRAMMA

- 08.30 **Registrazione partecipanti**
- 09.15 **Introduzione**  
**Salvatore Capozzolo** Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino  
**Alessandra Conti**, Scuola Italiana Qualità e Sicurezza Alimentare
- 09.30 **Obblighi e principi di corretto utilizzo dei materiali a contatto per gli operatori della filiera alimentare**  
**Elena Cerrato**, SIAN ASL AT
- 10.15 **L'esperienza del controllo ufficiale: attività ispettiva, di campionamento e sanzionatoria**  
**Davide Bordonaro**, SIAN ASL NO
- 11.00 **Le materie plastiche e l'utilizzo nel settore alimentare**  
**Laura Bersani**, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 11.30 **Break**
- 11.45 **La carta e l'utilizzo nel settore alimentare**  
**Giovanna Ferrari**, Innovhub - Stazioni Sperimentali per l'Industria Azienda Speciale CCIAA di Milano
- 12.15 **La scelta dei MOCA**  
**Dichiarazione di conformità e documentazione di supporto per la qualificazione del packaging destinato al confezionamento di alimenti**  
**Francesco Legrenzi**, Istituto Italiano Imballaggio, Milano
- 12.45 **Discussione con i partecipanti**
- 13.15 **Pausa pranzo**
- 14.15 **Il profilo aromatico degli alimenti in relazione al materiale di imballaggio usato per la conservazione:**  
**Giuseppe Brucoli**, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

## PROGRAMMA

- 14.45 **Aspetti legali, responsabilità e ricadute per le imprese**  
**Neva Monari**, Avvocati per l'impresa
- 15.30 **Casi aziendali**  
**L'utilizzo di gas per la conservazione degli alimenti: prospettive e applicazioni**  
**Luisa Torri**, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
- 16.00 **Discussione con i partecipanti e chiusura corso**
- 16.30-17.00 **Test di valutazione ECM**



## SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino  
via Ventimiglia, 165 10127 Torino  
Tel. 011 6700241/209 Fax 011 6700100  
[labchim@lab-to.camcom.it](mailto:labchim@lab-to.camcom.it)