



≈ **SEMINARI**

Con il patrocinio di:



Micotossine:

nuovi scenari tecnici e normativi

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 delle micotossine.

La presenza di micotossine rappresenta uno dei principali pericoli chimici per l'alimentazione umana e animale, spesso sotto stimato o del tutto ignorato da molte imprese alimentari che utilizzano materie prime che possono contenere queste tossine.

Gli operatori devono garantire che gli alimenti immessi sul mercato siano conformi e soddisfino le disposizioni della legislazione comunitaria e nazionale.

L'iniziativa, si rivolge alle imprese e ai professionisti del settore con l'obiettivo di fornire un panorama aggiornato sulla tematica e sulla gestione del rischio.

Venerdì
15 luglio 2016
dalle 9.00 alle 16.30

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

AEIFORIA s.r.l.
via Anselma 9
Piacenza

Venerdì 15 luglio

Programma

- 9.00 Registrazione dei partecipanti
- 9.30 Introduzione alla problematica e nuovi orizzonti nella valutazione del rischio da micotossine
Carlo Brera, Istituto Superiore Sanità, Roma
- 10.30 Prevenzione della contaminazione da micotossine dal campo
Paola Battilani, Università Sacro Cuore Piacenza
- 11.15 Il rischio chimico per la presenza di micotossine nella filiera vegetale e nei trasformati:
origine, diffusione, prodotti più a rischio e gestione
Terenzio Bertuzzi, Università Sacro Cuore Piacenza
- 12.00 Il rischio chimico per la presenza di micotossine nella filiera animale e nei trasformati:
origine, diffusione e gestione
Pietri Amedeo, Università Sacro Cuore Piacenza
- 12.45 Discussione con i partecipanti
- 13.00 Pausa pranzo
- 14.30 Le analisi: quali micotossine ricercare
Luca Medini, Labcam - Laboratorio Chimico Camera di Commercio Riviera di Liguria -
Imperia la Spezia Savona
- 15.00 Responsabilità delle imprese e casistica
Cesare Varallo, Food lawyer and regulatory specialist
- 15.30 La gestione delle micotossine nell'autocontrollo
Federica Calcagno, Fontaneto srl

- 16.00 La problematica delle micotossine: idee innovative
Testimonianza del mondo universitario
- 16.30 Discussione con i partecipanti

≈ SEMINARI

Con il sostegno di



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

L'evento è
sponsorizzato da:



Note organizzative

**Il seminario è accreditato:
dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari
(OTAN) per 5 crediti formativi
Dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Chimici per 5 crediti
formativi.**

La partecipazione al seminario prevede una quota di iscrizione:
€ 100,00 +IVA

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: <http://www.labcam.it/formazione/micotossine/>
ON LINE