



LABORATORIO
CHIMICO MERCEOLOGICO
CAMERA DI COMMERCIO RIVIERE DI LIGURIA



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



WORK SHOP

Con il patrocinio di:



Agenzia di Formazione accreditata dal

CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI



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



Società Italiana di
Spettroscopia NIR



II° WORKSHOP NAZIONALE AGROALIMENTARE

Innovazione, ricerca, normativa al servizio delle imprese alimentari e professionisti del settore

Obiettivi e destinatari

Labcam - Laboratorio Chimico Merceologico della Camera di Commercio Riviera di Liguria, organizza nei giorni 21 e 22 Marzo un workshop dedicato al comparto Agroalimentare. L'iniziativa, articolata in due giornate da due sessioni ciascuna, si rivolge alle imprese e ai professionisti del settore con l'obiettivo di fornire un panorama aggiornato, a 360°, sui temi più attuali: ricerca, innovazione dei prodotti, sicurezza ed etichettatura.

Nella prima sessione viene affrontato il tema della sicurezza alimentare con particolare attenzione alle nuove tecniche di valutazione della qualità e all'utilizzo di tecniche ed applicazioni innovative.

La seconda sessione è dedicata alle verifiche innovative per la valorizzazione degli alimenti e si pone l'obiettivo di fare punto sulla ricerca e sulle applicazioni relative alle scienze applicate.

La terza sessione affronta gli studi dedicati alla qualità degli alimenti e tratterà vari temi passando dalla tracciabilità alla conservazione considerando le verifiche e le tecniche applicate

L'ultima sessione, infine, prende in esame gli aspetti normativi che regolano il settore agroalimentare: dalla protezione del marchio prende in esame al recepimento del nuovo regolamento sull'etichettatura.

L'obiettivo del workshop è quello di mettere a fattor comune l'esperienza e la ricerca ai massimi livelli oggi nel panorama nazionale ed internazionale fornendo soluzioni innovative alle aziende e informandole sulle ultime novità legislative e sulle responsabilità che coinvolgono le imprese.

Mercoledì
21 marzo 2018
dalle 9.00 alle 17.30
Sala convegni

Giovedì
22 marzo 2018
dalle 9.15 alle 17.00
Sala convegni

Labcam
Regione Rollo 98
Albenga (SV)

Programma

Mercoledì 21 Marzo

9.00 Registrazione dei partecipanti

9.30 Introduzione
Comune di Albenga
Camera di commercio Riviera di Liguria
Labcam

I Sessione: ricerca e sicurezza alimentare

Moderatore: Davide Bordonaro, Asl Novara

10.00 Esposizione non professionale ai fitofarmaci: la direttiva uso sostenibile ed il piano di azione nazionale a tutela delle aree sensibili e della popolazione

Maristella Rubbiani, Istituto Superiore Sanità

10.30 La valutazione del rischio da micotossine: lo stato dell'arte

Carlo Brera, ISS, Roma

11.00 Speciazione degli elementi chimici nei prodotti alimentari

Sergio Caroli, Società di Scienze Farmacologiche Applicate, Milano

11.30 Coffee Break

12.00 Il ruolo delle associazioni dei consumatori per la sicurezza alimentare

Furio Truzzi, Presidente Nazionale Assoutenti - Rete Consumatori Italia

12.30 Nuovi contaminanti alimentari: dalle microplastiche ai filtri solari

Federico Ferrari, Aeiforia

13.00 Pausa Pranzo

II Sessione: Tecniche innovative per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari, nuove indagini e caratterizzazioni

Moderatore: Luca Medini, Labcam

- 14.30 Olio di Palma: innocente fino a prova contraria
Alberto Ritieni, Università di Napoli Federico II - Dipartimento di Farmacia
- 15.00 L'analisi sensoriale e le tecniche innovative a supporto delle caratterizzazioni merceologiche
Luca Medini, Labcam
- 15.30 Le colture minori in Italia e un Europa: un problema "maggiore" cui porre attenzione
Giovanni Minuto, Ce.r.s.a.a.
- 16.00 Dall'RGB all'hyperspectral: le potenzialità dell'analisi dell'immagine per controlli di qualità e di sicurezza in ambito alimentare
Cristina Malegori, Università di Genova - Dipartimento di Farmacia
- 16.30 Sviluppo di strategie chemiometriche innovative in risposta a problematiche in ambito di caratterizzazione di alimenti: la collaborazione tra Università di Genova e LABCAM".
Paolo Oliveri, Università di Genova - Dipartimento di Farmacia

Giovedì 22 marzo

III Sessione: la qualità degli alimenti: dalla tracciabilità alla conservazione. Le verifiche e le tecniche applicate

Moderatore: Viviana Cirronis, Labcam sede di Cagliari

- 9.00 Registrazione partecipanti
- 9.15 Indici microbiologici nella predizione della Shelf life
Elisabetta Razzuoli, IZS Piemonte Liguria e Valle d'Aosta

- 10.00 La Shelf life secondaria
Sonia Calligaris, Università Udine –Dip. di Scienze Agro Alimentari, Ambientali ed Animali
- 10.45 Autenticità degli alimenti mediante tecniche metabolomiche
Marco Trevisan, Istituto di Chimica agraria e ambientale Università Cattolica del Sacro Cuore
- 11.30 Coffee Break
- 11.45 La verifica della Shelf life: da problema ad opportunità dell'azienda
Viviana Cirronis, Labcam sede di Cagliari
- 12.15 Il controllo ufficiale del packaging alla luce dell'entrata in vigore del D.Lgs 29/2017
Davide Bordonaro, Asl Novara
- 12.45 Gli oli minerali negli alimenti e le problematiche correlate
Sabrina Moret / Chiara Conchione, Università Udine – Dip. di Scienze Agro Alimentari, Ambientali ed Animali
- 13.15 Pausa Pranzo

IV Sessione: aggiornamento tecnico legislativo in ambito agroalimentare

Moderatore: Paola Rebufatti, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

- 14.30 Piano dei controlli
Paola Sfacteria, Asl Savonese
- 14.50 Etichettatura alimentare: recenti emanazioni e applicazioni future
Paola Rebufatti, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 15.30 Come gestire le non conformità del prodotto: allerta e altre misure
Giorgia Andreis, studio Andreis
- 16.00 L'internazionalizzazione dell'impresa agroalimentare: l'esportazione di prodotti agroalimentari verso gli stati uniti, la normativa FSMA e le sue implicazioni pratiche.
Erika Daniel, Almater srl

L'evento è sponsorizzato da:

ThermoFisher
SCIENTIFIC



EPSON[®]
EXCEED YOUR VISION

Note organizzative

Le singole giornate del Workshop sono accreditate:

- dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 7 crediti formativi.
- dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Chimici per 7 crediti formativi (effettuando la richiesta sull'apposito portale)

La partecipazione al seminario prevede le seguenti quote di iscrizione:

€ 350+IVA due giornate - € 190+IVA una giornata

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

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,

all'**Ordine dei dottori Agronomi e Forestali di Genova e Savona**

alla **Società di Scienze Farmacologiche Applicate (SSFA)**

alla **Società Italiana di Spettroscopia (NIR)**

studenti universitari iscritti nell'anno accademico in corso

Hanno diritto al 25% di sconto gli iscritti:

per **due o più iscrizioni** provenienti dalla stessa azienda/ente

Particolari agevolazioni potranno essere riconosciute ad imprese iscritte alle Associazioni di Categorie convenzionate, contattare la segreteria organizzativa per maggiori informazioni.

ISCRIZIONE : <http://www.labcam.it/formazione/ii-workshop-nazionale-agroalimentare/>
ONLINE

Segreteria organizzativa

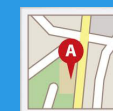
Laboratorio Chimico
Camera di
Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10123 Torino

tel. 011 6700 241

fax 011 6700 100

labchim@lab-to.camcom.it

www.lab-to.camcom.it



per visualizzare la
piantina del Laboratorio
Chimico Camera di
Commercio Savona:

<http://www.jobcam.it/default.aspx?p=178i=it>