



≈ **CORSI**

Con il patrocinio di:



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



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.l.
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 e di loro metaboliti 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 nel settore dei contaminanti alimentari
Giovanni Presti, Laboratorio Agenzia delle Dogane e dei Monopoli di Palermo
- 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: <http://www.labcam.it/formazione/2018-piacenza-contaminanti-chimici-emergenti/>

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