



WORK SHOP

Con il patrocinio di:



Ordine dei Tecnologi Alimentari
Regioni Piemonte e Valle d'Aosta



ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI
Regione Lombardia e Liguria



Ordine dei Tecnologi Alimentari
dell'Emilia Romagna, Toscana,
Marche ed Umbria
www.otaeragg.it



WORKSHOP NAZIONALE AGROALIMENTARE

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

Obiettivi e destinatari

Labcam - Laboratorio Chimico Merceologico della CCIAA di Savona, organizza nei giorni 17 e 18 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 all'analisi sensoriale finalizzata alla valorizzazione dei prodotti e si pone l'obiettivo di fare punto sulla ricerca e sulle applicazioni relative alla scienza sensoriale ed analitica.

La terza sessione affronta gli studi dedicati alla determinazione della shelf life con modelli predittivi riferiti ad aspetti microbiologici e di mantenimento delle proprietà sensoriali

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.

Giovedì
17 marzo 2016
dalle 9.00 alle 17.30
Sala convegni

Venerdì
18 marzo 2016
dalle 9.15 alle 17.00
Sala convegni

Labcam
Laboratorio chimico
merceologico della
CCIAA di Savona
Regione Rollo 98
Albenga (SV)

Programma

Giovedì 17 Marzo

9.00 Registrazione dei partecipanti

9.30 Introduzione

Camera di commercio Savona

Luca Medini, Labcam - Laboratorio Chimico Merceologico della CCIAA di Savona

I Sessione: ricerca e sicurezza alimentare

Moderatore: Amina Ciampella, Ordine Tecnologi Alimentari Lombardi e Liguria

10.00 Residui di farmaci e loro metaboliti negli alimenti: problemi attuali e prospettive future

Sergio Caroli, Società di Scienze Farmacologiche Applicate, Milano

10.30 Nuove acquisizioni sulla valutazione di qualità e purezza degli oli alimentari

Lanfranco Conte, Università di Udine – Dip. di Scienze Agro Alimentari, Ambientali ed Animali

11.00 Aspetti innovativi e nuovi orizzonti nella valutazione del rischio da micotossine

Carlo Brera, Istituto Superiore Sanità, Roma

11.30 Coffee Break

12.00 Modelli innovativi per lo sviluppo del prodotto

Andrea Giomo, divisione Food Euranet

12.30 Spettroscopia NIR e chemiometria: un importante binomio nell'analisi agroalimentare

Paolo Oliveri, Università di Genova - Dipartimento di Farmacia

13.00 Alimenti e salute: quali proprietà preservare e sviluppare?

Andrea Ghiselli, Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione

13.30 Pausa pranzo

II Sessione: l'analisi sensoriale per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari

Moderatore: Luca Medini Labcam - Laboratorio Chimico Merceologico della CCIAA di Savona

14.30 Applicazione di metodi sensoriali allo studio dei profili sensoriali di prodotti alimentari

Maria Piochi, Università degli Studi di Firenze – Dip. di Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali (GESAAF)

15.00 Analisi della frazione aromatica degli alimenti, da curiosità scientifica a metodo di valutazione oggettivo

Lanfranco Conte, Università Udine –Dip. di Scienze Agro Alimentari, Ambientali ed Animali

15.30 Caso studio: il profilo aromatico del basilico: le interazioni con la luce

Giovanni Minuto, Ce.r.s.a.a.

16.30 I Vantaggi della Spettrometria di Massa ad Altissima Risoluzione nell'Analisi Multiresiduale

Pierpaolo Nebuloni, Thermo Fisher Scientific

Venerdì 18 marzo

III Sessione: la shelf life degli alimenti determinarla , prolungarla, garantirla

Moderatore: Giovanni Minuto, Ce.r.s.a.a.

9.00 Registrazione partecipanti

9.15 La certificazione nell'agroalimentare

Antonio Molle, Certiquality

9.30 Metodi previsionali per la stima della shelf life degli alimenti

Maria Cristina Nicoli, Dip. di scienze degli alimenti Università di Udine

- 10.00 Indici microbiologici nella predizione della Shelf life
Elisabetta Razzuoli, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta
- 10.30 Modelli Predittivi Sensoriali
Andrea Giomo, divisione Food Euranet
- 11.00 Lo studio della cessione di contaminanti da imballi alimentari
Marco Trevisan, Istituto di Chimica agraria e ambientale Università Cattolica del Sacro Cuore
- 11.30 *Case Study*
Azienda **Fratelli De Andreis**
- 12.30 Pausa Pranzo

IV Sessione: aggiornamento tecnico legislativo in ambito agroalimentare
Moderatore: Franco Macchiavello Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari ICQRF NORD – OVEST

- 14.00 La protezione del marchio in Italia ed all'estero per l'impresa agroalimentare
Maria Cristina Baldini, Studio Torta
- 14.30 L'evoluzione del Reg. 1169/2011 etichettatura dei prodotti alimentari
Roberto Copparoni, Ministero della Salute
- 15.10 La responsabilità delle imprese: aspetti sanzionatori
Neva Monari, Studio Monari
- 15.40 Materiali destinati al contatto con gli alimenti: le linee guida per la stesura della dichiarazione di conformità
Paolo Brusutti, ISEVEN Servizi
- 16:10 L'esperienza della Regione Liguria: esempio di semplificazione per le imprese agricole
Riccardo Favero, Regione Liguria

L'evento è sponsorizzato da:

ThermoFisher
SCIENTIFIC



≈ WORK SHOP

Con il sostegno di



Note organizzative

Il seminario è accreditato:

dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 7 crediti formativi giornalieri
dall'Ordine dei dottori Agronomi e Forestali di Genova e Savona per 0,87 crediti formativi giornalieri
Dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Chimici per 7 crediti formativi giornalieri

La partecipazione al seminario prevede le seguenti quote di iscrizione:

€ 400+IVA due giornate

€ 250+IVA una giornata

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**,

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)**

studenti universitari iscritti nell'anno accademico in corso

Le aziende certificate **CERTIQUALITY**

Hanno diritto al 25% di sconto gli iscritti:

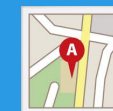
per **due o più iscrizioni** provenienti dalla stessa azienda/ente

ISCRIZIONE : <http://www.labcam.it/formazione/workshop-nazionale-agroalimentare/>
ON LINE

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.labcam.it/default.aspx?p=17&l=it>