



# 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](http://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**

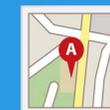
Hanno diritto al 25% di sconto gli iscritti:

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](mailto:labchim@lab-to.camcom.it)  
[www.lab-to.camcom.it](http://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>