

PRODURRE ALIMENTI SICURI: RUOLO DEL LABORATORIO DI ANALISI

VENERDI 16 APRILE 2010, dalle ore 09.00 alle ore 18.00

**Sede del Convegno:
Sala Oro - Confindustria Venezia
Via Delle Industrie 19 - 30175 – Marghera (VE)**

Il laboratorio di analisi svolge un ruolo fondamentale nel controllo e nella produzione di alimenti sicuri.

Lo sviluppo di tecniche analitiche sempre più avanzate consente di individuare e gestire alcune problematiche associate alle materie prime e ai processi al fine di garantire al consumatore alimenti sicuri.

L'obiettivo che il comitato organizzatore si pone è quello di evidenziare le principali problematiche associate alle materie prime e al processo produttivo e richiamare l'attenzione di imprenditori e aziende sul supporto che alcune tecniche analitiche possono fornire per aumentare il grado di sicurezza dei propri prodotti. Il laboratorio di analisi interno può svolgere da questo punto di vista un ruolo fondamentale acquisendo competenza e professionalità.

I relatori affronteranno argomenti legati alle metodiche analitiche per la determinazione attraverso la cromatografia liquida abbinata alla spettrometria di massa di alcuni contaminanti chimici presenti nelle materie prime, le problematiche associate alla quantificazione delle sostanze volatili cedute dagli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti e alcuni metodi analitici rapidi per la valutazione di parametri microbiologici e chimici.

Al Convegno sarà presente la voce della società scientifica, di coloro che operativamente mettono a punto le metodiche analitiche ed eseguono i controlli, dei produttori di strumentazione e materiali di consumo.

Si ringrazia ThermoFisher per il patrocinio.

Con il
patrocinio di:

ThermoFisher
S C I E N T I F I C



Part of ThermoFisher Scientific



Società Italiana di
Medicina Veterinaria
Preventiva

PROGRAMMA – SESSIONE DELLA MATTINA

8.30 - Registrazione dei partecipanti

9.00 - Saluti

Dott. Massimo Malocco - Presidente sezione alimentare CONFINDUSTRIA VENEZIA

Dott. Claudio Mariani – Presidente Settore alimentare Aicq

Dott. Stefano Zardetto - Presidente Ordine Tecnologi alimentari – Regioni Veneto e Trentino Alto Adige

Dott. Cesare Rossini - ThermoFisher

9.15 – Dott.ssa Maria Parpinel – Unità di Igiene ed Epidemiologia Università di Udine

La contaminazione chimica degli alimenti: aspetti nutrizionali ed epidemiologici

10.00 – R.Boni – Conserve Italia Soc. Co. Agr.- Laboratorio Centrale

Analisi multiresiduale di fitofarmaci in vegetali: vantaggi delle nuove tecniche estrattive e strumentali e potenzialità future

10.45 – Intervallo

11.00 – Dott. Alessandro Armandi – ThermoFisher

Vantaggi e semplificazioni nella determinazione di Micotossine e Farmaci Veterinari tramite Spettrometria di Massa

11.45 – Prof. Marco Dalla Rosa - Ordinario di Tecnologie Alimentari - ALMA MATER STUDIORUM Università di Bologna -

Rischi e Benefici dei Processi termici

12.30 – Dott. Paolo Bianco – ACCREDIA Dipartimento Laboratori SINAL

L'importanza dell'accreditamento dei laboratori privati e pubblici alla luce dell'Ente unico

13.00 – Dibattito

Chairman: Zardetto Stefano

13.30– Chiusura della sessione (Pranzo a Buffet)

Con il
patrocinio di:

ThermoFisher
S C I E N T I F I C



Part of ThermoFisher Scientific



PROGRAMMA – SESSIONE DEL POMERIGGIO

14.15 – Dott.ssa Barbara Bravo - ThermoFisher

Esempi di Spettroscopia FT NIR per un facile e rapido controllo qualità negli alimenti

15.00 – Dott.ssa Tania Zodo – OXOID (gruppo ThermoFisher)

Allergeni Alimentari: metodi rapidi e sicuri di determinazione

15.45 – Dott. Luca Maria Chiesa – Università degli Studi di Milano - Facoltà di Med.Veterinaria
Dott.ssa Sara Panseri – Università degli Studi di Milano - Facoltà di Med.Veterinaria

Migrazione di composti volatili da imballaggi destinati al confezionamento di alimenti di origine animale: aspetti analitici ed applicativi

16.30 – Roberto Molinari – OXOID (gruppo ThermoFisher)

Salmonella e Listeria monocytogenes: metodi colturali rapidi di rilevazione

Chairman: Silvia Tramontin- Vice Presidente AICQ Triveneto

17.15 – Dibattito

18.00 – Chiusura del convegno

Responsabile Scientifico

Dott.ssa Silvia Tramontin

Dott. Zardetto Stefano

Segreteria Organizzativa

OTAV Dott.ssa Erika Daniel tel. 329/3676182 e-mail: segreteria@otav.org, fax: 041/5464294

AICQ Triveneta tel. 041-951795, fax 041-940648 e-mail : info@aicqtv.net

CONFINDUSTRIA Venezia Avv. Semenzato Francesca tel. 041/5499269, fax: 041/935601, e-mail: fsemenzato@uive.it

Con il
patrocinio di:

ThermoFisher
S C I E N T I F I C



Part of ThermoFisher Scientific



Società Italiana di
Medicina Veterinaria
Preventiva

INFORMAZIONI GENERALI

Quota iscrizione

Il convegno è gratuito, essendo la disponibilità dei posti limitata a 100, verrà data priorità agli iscritti al SIVeMP e/o alla SIMeVeP, all'AICQ Triveneta, all'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Veneto e Trentino Alto Adige e a Confindustria Venezia.

Le iscrizioni saranno accettate in ordine cronologico fino al raggiungimento dei posti disponibili, Per motivi organizzativi è necessario iscriversi entro il 05 aprile, inviando la scheda di partecipazione via fax o via e-mail ad uno dei seguenti indirizzi : info@aicqtv.it oppure segreteria@otav.org oppure fsemenzato@uive.it.

Iscrizioni

La domanda d'iscrizione può essere scaricata dal sito www.otav.org o www.aicqtv.net e inviata alla Segreteria organizzativa. Si prega di comunicare con sollecitudine eventuali disdette

Sede del convegno

CONFINDUSTRIA VENEZIA

Parco Scientifico Tecnologico VEGA – Lybra - Via delle Industrie, 19 - 30175 Venezia Marghera

Tel. 041. 5499111 fax 041. 935601 - 935952

www.confindustria.venezia.it

Come raggiungerci

In auto:

dall'autostrada: prendere la direzione per Venezia (prima uscita per chi proviene dalla direzione Milano - penultima uscita - Venezia Porto - per chi proviene dalla direzione Trieste/Belluno), proseguire fino al secondo semaforo, poi prendere la prima strada a destra (Via Pacinotti), poi di nuovo a destra (Via delle Industrie).

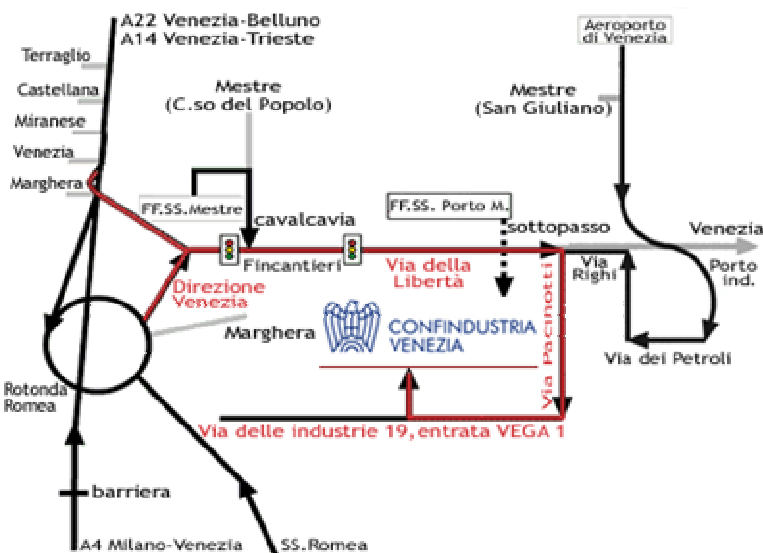
Sul lato destro della strada si trova l'ingresso di Vega 1 e di Confindustria Venezia (di fianco alla torre d'acqua ristrutturata) al n. 19 di Via delle Industrie.

Si può parcheggiare su: aree esterne o aree interne (terrazza dell'edificio "Pleiadi" a destra della sbarra d'ingresso Vega 1, o nel seminterrato sottostante la nostra sede nei posti riservati a Confindustria).

In autobus:

dalla Stazione ferroviaria di Mestre prendere l'autobus LINEA 2 direzione Venezia e scendere alla fermata Fincantieri, dirigersi verso il complesso denominato Vega come indicato nella cartina

da Venezia: autobus pubblici LINEE 2,4,6,7 scendere alla fermata sottopasso FFSS Porto Marghera.



Con il patrocinio di:

ThermoFisher
SCIENTIFIC



Part of ThermoFisher Scientific



Società Italiana di
Medicina Veterinaria
Preventiva

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

Titolo Cognome e Nome (*)

Luogo di nascita

Provincia di nascita

Data di nascita

Indirizzo

Sesso

M

F

Comune

CAP

Provincia

Telefono

Fax

Cellulare

e-mail (*)

Professione

Ruolo

partecipante

relatore

seg. scientifica

Provincia in cui opera prevalentemente

Profilo lavorativo attuale

Dipendente SSN

Convenzionato SSN

Libero professionista in
ambito sanitario

Altro
(specificare)

Iscritto

Aicq

SIMeVeP

OTAV

Confindustria

Nessuna

Data:

Firma

(*) *Obbligatorio ai fini iscrizione*

Ragione sociale (ente di appartenenza)

Indirizzo

Comune

CAP

Provincia

Partita IVA / Codice Fiscale

N.B. Qualora la quota di iscrizione fosse a carico della Az.USL, indicare gli estremi della Delibera nel riquadro sottostante e provvedere all'invio, pena l'esclusione dal corso.

Informativa ai sensi del D.Lgs 196/2003

Il sottoscritto autorizza AICQ Triveneta al trattamento dei propri dati personali, dichiarando di aver preso visione della "Informativa ai sensi del D. Lgs n.196 del 30 giugno 2003 per il trattamento dei dati personali.

Data: _____

Firma: _____

Con il
patrocinio di:

ThermoFisher
S C I E N T I F I C



Part of ThermoFisher Scientific



Società Italiana di
Medicina Veterinaria
Preventiva