

AUTENTICITA E FRODI NEGLI ALIMENTI

Aspetti legali, di gestione e tecniche analitiche

20 febbraio 2020, Ore 9.00-17.00

Sede del Convegno:

Sala Argento - Confindustria Venezia

Via Delle Industrie 19 - 30175 – Marghera (VE)

Prevenire le frodi alimentari è da sempre indispensabile per impedire le azioni che in qualsivoglia punto della filiera alimentare mirano a ricavare profitti illeciti. È quindi necessario garantire non solo un efficace sistema di gestione e analisi del rischio ma anche utilizzare metodi e tecniche analitiche adatti ad identificare più facilmente le frodi commerciali e, di conseguenza, contrastarle più efficacemente.

Il corso mira a fornire un inquadramento corretto di tali concetti, analizzando le principali violazioni ed i rischi sanzionatori dell'operatore, le modalità di gestione del rischio alla luce degli standard alimentari e le tecniche analitiche applicabili nella verifica delle materie prime e dei prodotti finiti.

L'iniziativa è rivolta agli operatori del settore alimentare, e grazie all'esperienza dei relatori verranno riportate alcune case history illustrando le procedure da attuare all'interno dell'azienda nell'ambito della prevenzione delle frodi alimentari, con l'obiettivo di dare suggerimenti e consigli per gestirla al meglio. Ampio spazio sarà lasciato alle domande del pubblico per un confronto diretto tra relatori e partecipanti con l'opportunità di ricevere indicazioni pratiche e operative.

L'evento è sponsorizzato da:



PROGRAMMA

Frodi alimentari, aspetti legali e prospettive di tutela

Avv. Fabio Brusa Studio Logos Avvocato Associati

Prevenzione e controllo, screening e metodi fini: le sinergie di OLEUM per battere le contraffazioni

*Prof.ssa Tullia Gallina Toschi Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari
Università di Bologna*

GC IMS : Tecnica Analitica innovativa per controllo di qualità tramite le sostanze volatili

Dott. Cesare Rossini LabService Analytica Srl

Frodi alimentari: panoramica metodologica e quali domande aspettarsi da un auditor

Dott. Dott. Carlo Alberto Lugli BSI group

Tecniche analitiche ed elaborazioni chemiometriche come metodo di screening applicabili ai prodotti Agroalimentari: Focus su miele, spezie, caffè, vini e formaggi

*Dott. Fernando Gottardi Direzione Qualità-Responsabile Area Sensoriale-Laboratorio
Coop Italia*

Il ruolo dell'ICQRF nei controlli agroalimentari

*Dott. Agostino Giannino Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione
frodi dei prodotti agroalimentari (Mi.P.A.A.F. - I.C.Q. R.F.) Ufficio Area di Udine*

Evoluzione della Spettrometria di Massa nel controllo Agroalimentare

Pradolin Massimo Thermofisher

Food Blockchain. Cui Prodest?

Dott. Andrea Giomo Food & Beverage and ChoralChain Project Manager. Euranet

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Ordine Tecnologi Alimentari Veneto e Trentino Alto Adige

Dott. Giampaolo Toccoli: info@otav.org – cell. 3351892907

COSTO

La quota di partecipazione è di 50 euro per i Tecnologi Alimentari iscritti all'Ordine del Veneto e Trentino Alto Adige, per gli Associati Confindustria Venezia e Rovigo area metropolitana e per gli studenti di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Padova e pari a € 70,00+ IVA per tutti gli altri professionisti

Il pagamento della quota di iscrizione dovrà essere effettuato con bonifico bancario intestato a:

ORDINE TECNOLOGI ALIMENTARI VENETO E TRENINO ALTO ADIGE

IBAN IT04E0503402072000000001019

Per il perfezionamento dell'iscrizione è necessario inviare copia del bonifico bancario via e-mail prima dello svolgimento del convegno alla segreteria organizzativa.

Le iscrizioni saranno accettate in ordine cronologico fino al raggiungimento dei posti disponibili.

ISCRIZIONE

La domanda d'iscrizione può essere effettuata inviando la scheda di partecipazione allegata via e-mail al seguente indirizzo: info@otav.org

Si prega di comunicare con sollecitudine eventuali disdette.

La partecipazione al convegno dà diritto a **8 crediti formativi per modulo per la figura professionale dei TECNOLOGI ALIMENTARI.**

Essendo la disponibilità dei posti limitata a 50 posti, verrà data priorità agli iscritti all'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Veneto e Trentino Alto Adige e Associati Confindustria Venezia e Rovigo area metropolitana.

Scadenza delle iscrizioni: 15 febbraio 2020

SEDE DEL CONVEGNO

CONFINDUSTRIA VENEZIA E ROVIGO AREA METROPOLITANA

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

Tel. 041. 5499111 fax 041. 935601 www.confindustria.venezia.it

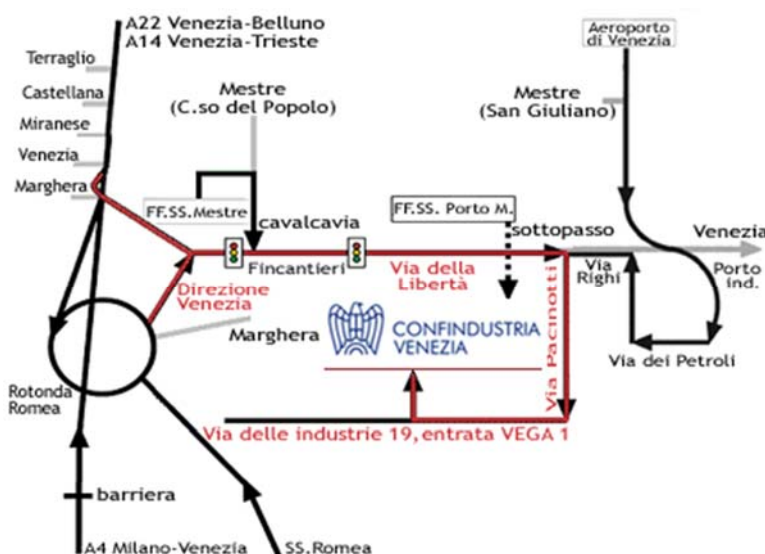
Come raggiungerci

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.



SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

Da inviare entro il **15 febbraio 2020** tramite e-mail al seguente indirizzo:

info@otav.org

Cognome			
Nome			
Ente di appartenenza			
Ambito operativo			
Iscritto	<input type="checkbox"/> OTAV	<input type="checkbox"/> Confindustria Venezia	<input type="checkbox"/> Studente STAL Padova
Indirizzo e-mail			
Telefono			
Indirizzo			
CAP Città			
C.F /P.I			

Informativa ai sensi del D.Lgs 196/2003

Il sottoscritto autorizza OTAV 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: _____