



Modalità di partecipazione

- Il Convegno si terrà presso il NOVOTEL Mecenate
Via Mecenate 121, Milano
(parcheggio gratuito per i partecipanti)
- La quota di partecipazione è di Euro 70,00
per i Soci AITA e di Euro 170,00 per i non Soci
e comprende in quest'ultimo caso la quota
associativa per il 2019.
- Per l'iscrizione gli interessati dovranno compilare
la scheda di adesione in ogni sua parte e inviarla
insieme alla quota di partecipazione entro:
il 13 settembre 2019 alla Segreteria Organizzativa.
- L'ordine dei Tecnologi Alimentari riconosce
5 crediti formativi per i tecnologi iscritti all'albo
- Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria
Organizzativa:

Sede AITA
Strada Farini, 31
43121 PARMA
Tel / Fax 0521/230507
email: aita-nazionale@aita-nazionale.it
aitaer@tin.it

www.aita-nazionale.it



Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Convegno



Contaminanti chimici
conoscerli e prevenire il rischio

Milano, 18 settembre 2019



diessechem[®]

ECOLAB[®]
Everywhere It Matters.[®]

Sealed Air[®]

spirax
sarco



Programma

- ore 9,30** Registrazione dei partecipanti
- ore 10,00** Problematiche emergenti nell'ambito della sicurezza alimentare
Simonetta Menotta, Ist. Zooprofilattico Sp.le Lombardia ed Emilia Romagna
- ore 10,30** Le linee guida della Global Food Safety Initiative: importanza e gestione di un Food Safety Assessment relativo al rischio chimico
Ivan Butti, Technical Manager South food & beverage, Ecolab
- ore 11,00** coffee break
- ore 11,30** Macchine e linee di processo alimentari: la gestione dei rischi di contaminazioni chimiche
Alberto Taffurelli, Food Packaging & Materials Division manager, CSI
- ore 12,00** Economia circolare e sicurezza alimentare: case history sulla plastica di riciclo
Maria Grazia Guerini, Regulatory Specialist Food Care, Sealed Air
- ore 12,30** Contaminanti e fonti nascoste di bisfenolo A in materiali a contatto con gli alimenti
Antonella Cavazza, Università degli Studi di Parma
- ore 13,00** pausa pranzo
- ore 14,00** Valutazione del rischio e del rischio-beneficio in sicurezza alimentare
Francesco Cubadda, Istituto Superiore di Sanità
- ore 14,30** Vapore a contatto con gli alimenti e prevenzione del rischio di contaminazione chimica
Emanuele Tomasi, responsabile Food & Beverage, Spirax Sarco Italia
- ore 15,00** Controlli in linea: innovative soluzioni rapide per la rilevazione di ergot e micotossine
Francesco Dusio, Product Manager, Diessechem
- ore 15,30** Messa a punto di una procedura portatile per la determinazione di mercurio e metilmercurio in prodotti ittici
Agnese Giacomino, Università degli Studi di Torino
- ore 16,00** chiusura del convegno



Scheda di adesione

(spedire via email)

Desidero iscrivermi al Convegno

Contaminanti chimici

Milano, 18 settembre 2019

.....
Cognome e Nome

.....
Ente/Ditta

.....
Settore di attività

.....
Indirizzo

.....
CAP

.....
Città

.....
Tel.

.....
Fax

.....
e-mail

Socio AITA SI NO

Il suo indirizzo in nostro possesso verrà utilizzato per scopi promozionali dell'attività della nostra Associazione. Ai sensi della legge 675/96 Art. 13 è nel suo diritto richiedere la cessazione dell'invio e/o l'aggiornamento dei dati.

Firma

Bonifico su Banca Prossima-Milano
Codice IBAN IT76H0306909606100000119660

Barrare il relativo importo:

Euro 70,00 soci AITA

Euro 170,00 non soci