



Modalità di partecipazione

- Il Corso si terrà **ON LINE**, ciascun iscritto riceverà un invito riservato a partecipare.
- 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 **2021**.
- Per l'iscrizione gli interessati dovranno compilare la scheda di adesione in ogni sua parte e inviarla insieme alla quota di partecipazione entro: il 18 settembre 2020 alla Segreteria Organizzativa.

● L'ordine dei Tecnologi Alimentari riconosce 4 crediti formativi per i tecnologi iscritti all'albo

- Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria Organizzativa:

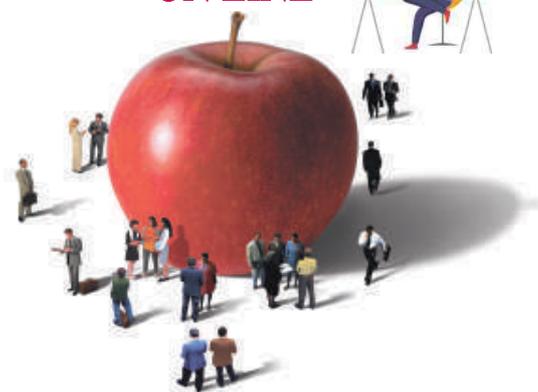
Sede AITA
Strada Farini, 31
43121 PARMA
Tel / Fax 0521/230507
email: aिताer@tin.it

www.aita-nazionale.it



Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Convegno ON LINE



SICUREZZA ALIMENTARE
prevenzione e controllo dei contaminanti

24 SETTEMBRE 2020





Programma

Una giornata di studio e aggiornamento sui rischi (tradizionali ed emergenti) di contaminazione chimica e microbiologica nell'industria alimentare, sulla loro prevenzione e sui nuovi approcci alla sicurezza alimentare, con approfondimenti su problematiche specifiche quali l'ocratossina A (oggetto di un recente parere di EFSA), i biofilm microbici e le micro e nanoplastiche.

- ore 10,00** L'approccio One Health applicato alla valutazione del rischio tossicologico in sicurezza alimentare
Alberto Mantovani, Istituto Superiore di Sanità
- ore 10,30** Stima dell'esposizione nell'ambito della valutazione del rischio a sostanze chimiche presenti nella dieta
Davide Arcella, Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare - EFSA
- ore 11,00** Principali zoonosi tradizionali ed emergenti trasmesse dagli alimenti
Lia Bardasi, Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia Emilia Romagna
- ore 11,30** coffee break
- ore 12,00** Ocratossina A negli alimenti: quali problematiche ancora aperte?
Chiara Dall'Asta, Università degli Studi di Parma
- ore 12,30** Monitoraggio ambientale e di prodotto: test rapidi di screening per la rilevazione di contaminanti
Francesco Dusio, Division Manager, Neogen Italia
- ore 13,00** pausa pranzo
- ore 14,00** La gestione del rischio dei biofilm microbici nell'industria alimentare
Pierluigi Di Cicco, Università degli Studi di Torino
- ore 14,30** Rischio, controllo e prevenzione della contaminazione nell'utilizzo del vapore a contatto con gli alimenti
David Silvestro - Regional Business Development Specialist, Spirax Sarco
- ore 15,00** Esposizione alimentare a nano e microplastiche
Pietro Zuccarello, Università degli Studi di Catania
- ore 15,30** Comunicare il rischio alimentare: la BSE trent'anni dopo
Andrea Cerase, Sapienza Università di Roma

chiusura del convegno



Scheda di adesione (spedire via email)

Desidero iscrivermi al Convegno
SICUREZZA ALIMENTARE
prevenzione e controllo dei contaminanti
24 settembre 2020



.....
Cognome e Nome

.....
Ente/Ditta

.....
Settore di attività

.....
Indirizzo

.....
CAP

.....
Città

.....
Tel.

.....
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 Intesa San Paolo-Milano
Codice IBAN IT76H0306909606100000119660

Barrare il relativo importo:

- Euro 70,00 soci AITA
- Euro 170,00 non soci