

**TECNOLOGIE ALIMENTARI E
MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI
UNA CONNESSIONE DI IMPRESCINDIBILE VALORE**

12 luglio 2022

Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari

Piazza Torino 3, 12100 Cuneo AULA MAGNA

PROGRAMMA

14:00-14:30 Registrazione partecipanti

14:30-14:45 Saluti istituzionali

Messaggio istituzionale del Presidente della Giunta Regionale del Piemonte Alberto Cirio

Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Piemonte e Valle d'Aosta Valeria Di Siero

Direttore del Centro Interdipartimentale di Ricerca sul Cibo e Antifrode Luca Coccolin

Presidente del Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari Lorenzo Aspesi

14:45-15:15 I pericoli emergenti e non: criteri di una corretta analisi del rischio, la gestione dei NIAS - sostanze non intenzionalmente aggiunte- nell'analisi del rischio chimico dei MOCA
Davide Ingala Food Contact Expert AIBO-FCE

15:15-15:45 Aspetti di sicurezza dei materiali riciclati per il contatto alimentare alla luce del quadro normativo europeo Sara Limbo DeFENS - Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences Food Packaging Laboratory – UniMi

15:45-16:30 Confezioni in Mater-bi, biodegradabili e compostabili: la scelta aziendale, fattibilità e criticità

Federica Calcagno Responsabile Gestione Qualità Fontaneto srl

Maurizio Tosin Responsabile Laboratorio Biodegradazione e Certificazioni Novamont SpA

16:30-17,00 Food Packaging di "valore" Marco Pasqualini Fondazione Carta Etica del Packaging

17.00-17:30 Dibattito tra relatori e convenuti. Fine lavori 17,30

Il seminario aperto a tutti gli interlocutori della filiera alimentare riconoscerà n. 4 Crediti di Formazione Continua per Tecnologi Alimentari. A richiesta si rilascia Attestato di Formazione.

La partecipazione al convegno è gratuita, previa registrazione, fino a esaurimento posti.