

Sede svolgimento corso
Castel d'Azzano – Hotel Villa Malaspina

Relatori:

Dr. Massimo Ballarini

Direttore controllo qualità BAULI

Prof. Fausto Capelli

Collegio Europeo – Università di Parma – Foro di Milano

Avv. Giuseppe Allocca

giurista di impresa specialista in Food Law

D.ssa Alessandra Amorena

Dirigente Veterinario Unità di Progetto Veterinaria Regione Veneto

D.ssa Linda Chioffi

Dirigente Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Az. ULSS n. 20 - Verona

Dr. Micheloni Anselmo

Dirigente Veterinario ULSS n. 20 – Verona

Dr. Riccardo Murari

Veterinario Responsabile del Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale AULSS 20 Verona

Iscrizione

L'evento è stato accreditato per n. 50 partecipanti.

La partecipazione è gratuita e riservata a Medici – Medici Veterinari – tecnici della prevenzione – Dietisti addetti alle imprese produttive

Associazione Giovanni Vincenzi

Via S. Giacomo, 5 – 37135 Verona

Tel. e fax: 0458201947

E-mail: associazionevincenzi@ordinevetverona.it

Si ricorda ai partecipanti che per ottenere l'attestato ed i crediti ECM è obbligatorio seguire tutto il programma ed effettuare il test di apprendimento



Società Italiana Medicina
Veterinaria Preventiva



Azienda ULSS 20

Convegno

“Qualità, sicurezza, additivi: confronto
fra operatori”



16 Maggio 2013

8.30 – 17.00

Hotel Villa Malaspina
Castel d'Azzano

crediti ECM richiesti



Programma scientifico

16 Maggio 2013

I^ sessione

Ore 08.30 – 09.00 - Registrazione dei partecipanti

Ore 09.00 – 09.15 – Saluti e presentazione del convegno

Ore 09.15 – 10.15

“Gli additivi alimentari e l’industria dolciaria”

[Dr. Massimo Ballarini](#)

Ore 10.15 – 11.15

“Additivi alimentari: quali problematiche nell’industria casearia”

[Avv. Giuseppe Allocca](#)

Ore 11.15 – 11.30 – Pausa caffè

Ore 11.30 – 12.30

“Il nuovo regolamento dell’Unione Europea sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari: le novità più importanti”

[Avv. Prof. Fausto Capelli](#)

Ore 12.30 – 13.00

“Introduzione alla normativa sugli additivi alimentari in Europa: una panoramica sui regolamenti CE con approfondimenti sugli articoli più rilevanti” – I^ parte”

[D.ssa Alessandra Amorena](#)

13.00 – 14.00 – Pausa pranzo

II^ sessione

14.00 – 14.30

“Introduzione alla normativa sugli additivi alimentari in Europa: una panoramica sui regolamenti CE con approfondimenti sugli articoli più rilevanti - II^ parte”

[D.ssa Alessandra Amorena](#)

Ore 14.30 – 15.00

“La lista degli additivi alimentari autorizzati e la consultazione del database”

[D.ssa Alessandra Amorena](#)

15.00 – 15.30

“Additivi alimentari, controllo ufficiale e Regolamenti CE n. 1331 e 1333 del 2008 negli alimenti di origine vegetale”

[D.ssa Linda Chioffi](#)

Ore 15.30 – 15.45 – Pausa caffè

15.45 – 16.30

“Additivi alimentari, controllo ufficiale e Regolamenti CE n. 1331 e 1333 del 2008 negli alimenti di origine animale”

[Dr. Anselmo Micheloni](#) – [Dr. Riccardo Murari](#)

Ore 16.30 – 17.00

Scheda valutazione evento – test apprendimento

Cognome nome

Data e luogo di nascita

Codice Fiscale

Professione

Disciplina/area professionale

Ente/azienda di appartenenza

Ordine, collegio, associazione di riferimento

Della Provincia di

Profilo lavorativo attuale: Dip.SSN

Convenzionato SSN

LP

Altro

Provincia dove esercita prevalentemente

Telefono

E-mail

Indirizzo per l’invio dell’attestato

Esprimo il consenso al trattamento dei miei dati per le finalità consentite dal D.L.vo n. 196/2003 per la gestione amministrativa dell’evento

Data e firma
