

NUOVO!

SCHEDA DI ISCRIZIONE

" Etichettatura dei Prodotti Alimentari "
29 MAGGIO - 05 - 12 - 19 GIUGNO 2009

NOME _____

AZIENDA _____

QUALIFICA _____

INDIRIZZO _____

CAP _____ CITTA' _____ PROV _____

TEL _____ FAX _____

CELL _____

E-MAIL _____

Dati per la fatturazione

FATTURA DA INTESTARE A _____

INDIRIZZO _____

CAP _____ CITTA' _____

CODICE FISCALE _____

PARTITA IVA _____

Barrare le giornate di interesse:

29 Maggio + 05 Giugno

29 Maggio + 12 Giugno

29 Maggio + 19 Giugno

Corso Completo

Ai sensi della Legge 196/2003 autorizzo A&Q a trattare i dati sopra riportati per la realizzazione delle proprie attività istituzionali, ivi compresa la comunicazione, l'informazione e la promozione.

DATA _____

FIRMA _____

MODALITA' DI ISCRIZIONE

La quota di iscrizione per la prima giornata e una seconda giornata a calendario (da scegliere nella colonna scheda di iscrizione) è di **€ 400,00 + 20% IVA (totale € 480,00)**, mentre per l'intero percorso è di **€ 600,00 + 20% IVA (totale € 720,00)**, e comprende il materiale didattico presentato e l'attestato di partecipazione.

Per gli **iscritti all'Ordine dei Tecnologi Alimentari** si effettuerà uno **sconto del 20%** sulla quota di iscrizione.

Numero di posti disponibili: **60**

I posti saranno prenotati in ordine di iscrizione.

Per l'iscrizione si prega di inviare la scheda compilata via fax (**02-700432877**) o e-mail (**poloag2@unimi.it**) ad **A&Q entro il 22 Maggio 2009**, allegando anche la copia del bonifico effettuato (in causale pagamento indicare: nome, cognome e "Etichette") e specificando le giornate di interesse.

E' possibile iscriversi anche collegandosi al sito di A&Q (**http://poloag.unimi.it**)

Il pagamento deve essere effettuato tramite bonifico intestato ad **A&Q Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale**
IBAN IT62G0316501600000110438546, IWBANK, Via Cavriana 20, 20134 Milano.

In caso di disdetta, la quota sarà rimborsata solo qualora avvenga almeno **10 giorni lavorativi** prima della data di inizio del corso. Eventuali rinunce da parte di A&Q daranno luogo al rimborso dell'intera quota versata.

PER INFORMAZIONI

A&Q

Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale
C/o Facoltà di Agraria,
Università degli Studi di Milano
Via Celoria, 2 - 20133 Milano
P.I. 12255560158 - C.F. 97198810158
Tel: **02-70639224** - Fax: **02-700432877**
http://poloag.unimi.it
E-mail: **poloag@unimi.it**

Organizzato da:



in
collaborazione
con



Percorso formativo

**Percorso Formativo
in materia di ETICHETTATURA
dei Prodotti Alimentari:**

**Conoscenza per gli operatori
Trasparenza del Mercato
Competenza nei Controlli Ufficiali**



**29 Maggio
05 - 12 - 19 Giugno 2009**

**Aula Maggiore
Facoltà di Agraria
Via Celoria, 2 - 20133 Milano**

Con il patrocinio di:



PRESENTAZIONE

L'etichetta di un prodotto alimentare ha il compito di informare compiutamente il consumatore circa le caratteristiche del prodotto alimentare.

Sarebbe tuttavia riduttivo considerare l'etichettatura unicamente un obbligo di legge in quanto consente di valorizzare le caratteristiche del prodotto attraverso messaggi promozionali, senza attribuirvi effetti, proprietà o caratteristiche salutistiche che il prodotto non possiede.

La scelta di tali diciture è tuttavia abbastanza delicata e sono frequenti nella pratica le contestazioni di ingannevolezza.

La redazione di una etichetta costituisce un compito complesso in quanto richiede conoscenze sia giuridiche che tecnico-scientifiche.

Questo **percorso formativo** sarà trattata da esperti del settore, in modo da fornire una informazione esaustiva e sistemica, volta a coprire tutte le angolazioni dell'etichettatura dei prodotti alimentari (confezionati, preconfezionati, sfusi).

La trattazione si baserà su aspetti concreti, attraverso l'esame di numerosi **esempi pratici, foto, materiale inedito frutto di ispezioni** da parte degli organi di vigilanza e si concluderà ogni giornata con un laboratorio nel quale i partecipanti divisi in gruppi saranno chiamati ad applicare le conoscenze acquisite nella progettazione e realizzazione di una etichetta sotto la supervisione dei docenti che simuleranno un controllo da parte dell'Autorità Competente.

A CHI E' RIVOLTO

Il corso è rivolto a tutti coloro che intendono avere una panoramica esaustiva della disciplina sull'etichettatura dei prodotti alimentari ed in particolare: personale coinvolto nelle tematiche della **qualità**, personale di **produzione**, operatori della **GDO**, **dirigenti**, **responsabili** e **tecnici della prevenzione della sanità pubblica**, operatori della **ristorazione collettiva e commerciale**, **organi di vigilanza**.

PROGRAMMA e DOCENTI

- **29 Maggio: Fondamenti del diritto alimentare** in materia di etichettatura ordinaria, funzionale e nutrizionale (Docenti: Avv. A. Ambanelli, Dott. M.A. Giubilesi);

- **05 Giugno: Etichettatura dei prodotti della filiera animale** nel mercato UE (Docenti: Dott. M. Meazza, Dott. M.A. Giubilesi);

- **12 Giugno: Etichettatura dei prodotti della filiera vegetale** nel mercato UE (Docenti: Dott. M. Hrobat, Dott. ssa B. Della Valle);

- **19 Giugno: Etichettatura dei prodotti della filiera agro-alimentare nel mercato americano e asiatico** (Docenti: Dott. G. Bertoja, Dott. R. Rocchi)

AFRO AMBANELLI

Avvocato specializzato nel diritto amministrativo e penale del settore alimentare, si occupa da oltre quindici anni di problemi attinenti la produzione, il confezionamento, la vendita e la somministrazione degli alimenti presso la SSICA (Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma, Ente pubblico di ricerca applicata) e poi come titolare dello Studio Ambanelli di Parma.

Docente a Contratto per l'insegnamento del diritto alimentare presso varie Università italiane.

MASSIMO ARTORIGE GIUBILESI

Tecnologo Alimentare, Lead Auditor Sistemi ISO 9001/14001/22000, Vice Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria con delega alle attività di formazione e aggiornamento professionale.

Presidente Giubilesi & Associati srl Milano, si occupa da oltre vent'anni di problematiche di formazione, progettazione tecnologica, consulenza tecnico-legislativa e gestione degli stati di crisi per le imprese pubbliche e private che operano nella filiera alimentare (produzione, distribuzione, ristorazione).

Docente a contratto presso alcune Università italiane e Istituti Superiori di Formazione, coprogettista e tutor del programma "Multietnicità e Sicurezza alimentare" in collaborazione con ASL Città di Milano, Enti Bilaterali, Fondazione C.A.P.A.C. Politecnico del Commercio.

MASSIMO MEAZZA

Medico Veterinario, dirigente sanitario del Dipartimento di Prevenzione Veterinario ASL di Milano, Auditor impianti riconosciuti Regolamento 853/04/CE, Auditor Sistema ISO 9001. Esperienza nel controllo dei prodotti alimentari di origine animale di provenienza estera presso il Ministero della Salute. Membro della Commissione Esami di Stato presso la Facoltà di Medicina Veterinaria Università degli Studi di Milano per Ispezione degli alimenti.

MARCO HROBAT

Laurea in Scienze della Produzione Animale, Direttore Mercato Ortofrutticolo e Agroalimentare di Brescia, Direttore Generale Consorzio Brescia Mercati SPA.

Vice presidente ANDMI (Associazione Direttori Mercati all'Ingrosso) e membro del comitato tecnico di Borsa merci telematica italiana per lo sviluppo di progetti nel comparto agroalimentare.

Docente presso il Servizio Formazione e Qualità ASL Brescia per corsi sul controllo dei prodotti di origine vegetale.

Docente e consulente presso Unioncamere per il commercio nei centri storici cittadini con particolare riferimento alle logistiche relative alle tracciabilità dei prodotti commercializzati.

BARBARA DELLA VALLE

Tecnologo Alimentare, tecnico della prevenzione dell'Azienda Sanitaria Locale di Brescia – Distretto 1 dal 1998, si occupa della vigilanza sanitaria di aziende pubbliche e private che operano nella produzione, trasformazione e somministrazione di alimenti e bevande.

Docente presso le principali associazioni di categoria del territorio bresciano di corsi per la formazione in materia di igiene degli alimenti per operatori del settore.

GIANLUCA BERTOJA

Medico Veterinario, dirigente sanitario dal 1996 al Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali presso l'U.V.A.C. (Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari) del Veneto e il P.I.F. (Posto d'Ispezione Frontaliero) di Verona.

Si occupa di controlli a destino sugli animali e prodotti di provenienza comunitaria per assicurare la corretta applicazione della legislazione veterinaria e zootecnica, di sicurezza alimentare, epidemiologia, tracciabilità, rintracciabilità e analisi del rischio.

Componente della " Commissione Consultiva per i prodotti fitosanitari " presso la Direzione Generale dei Servizi Veterinari, quale esperto di sicurezza alimentare negli aspetti sanitari e tossicologici dei fitosanitari, con valutazione e studio della sicurezza e del rischio.

ROBERTO ROCCHI

Tecnologo Alimentare, Auditor Sistemi ISO 9001/14001, esperto di sistemi di gestione della sicurezza igienica per le aziende pubbliche e private della filiera alimentare (produzione, distribuzione, ristorazione).

Vice Presidente Giubilesi & Associati srl Milano, si occupa da oltre vent'anni di igiene e processi di lavorazione dei prodotti gastronomici a matrice complessa, di formazione tecnica e consulenza sulla gestione degli stati di allerta e crisi per Enti e imprese che operano nei servizi alberghieri per comunità (scuole, ospedali, cliniche, residenze per anziani).

Docente a contratto presso Istituti Superiori di Formazione e coprogettista del programma "Multietnicità e Sicurezza alimentare" in collaborazione con ASL Città di Milano, Enti Bilaterali, Fondazione C.A.P.A.C. Politecnico del Commercio.

