

Eurofishmarket, Wessling Italia e Laboratorio Rocchi
vi invitano a partecipare al corso di aggiornamento professionale sul tema:

***Materiali a contatto con Alimenti:
requisiti dei MOCA e come controllarli***

L'esperienza delle aziende, dei laboratori e degli organi di controllo

Lunedì 30 Novembre 2015

Hotel NH Bologna Villanova

Via Villanova, 29/8, Villanova di Castenaso (BO)

Destinatari: Organi di controllo pubblico e privati, responsabili di piattaforma, qualità, autocontrollo aziendale, banco vendita, altri operatori interessati alla materia.

Moderatore: Dott.ssa Valentina Tepedino Eurofishmarket

Relatori: Dott.ssa Paola Lazzari Laboratorio Rocchi, Dott. Federico Cavallari Wessling Italia, Avvocato Daniele Pisanello Studio Legale Lex Alimentaria, Professor Valerio Giaccone Università di Padova

Programma:

8:45 – Registrazione partecipanti

9:00 – **Dott.ssa Paola Lazzari Laboratorio Rocchi** - Introduzione alla giornata

9:15 – **Dott. Federico Cavallari Wessling** - *Quadro regolatorio di afferenza per i materiali e oggetti a contatto alimentare e verifica della conformità.*

Parte 1: Dal regolamento quadro alle normative specifiche.

- Normative comunitarie
- Normative nazionali
- Dichiarazioni di conformità

10:30 - Pausa caffè

11:00 - **Dott. Federico Cavallari Wessling** - *Quadro regolatorio di afferenza per i materiali e oggetti a contatto alimentare e verifica della conformità.*

Parte 2: Testing e documentazione di supporto.

- Definizione del profilo analitico
- Test di migrazione globale e specifica
- Test di screening e prove sensoriali
- Materiali non normati in modo specifico

12:00 - **Avvocato Daniele Pisanello Studio Legale Lex Alimentaria** - *La disciplina sanzionatoria rispetto ai materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti e la giurisprudenza in merito*

12:45 - Discussione

13:30 - Pausa pranzo

14:30 – **Professor Valerio Giaccone Università di Padova** - *Principi di Microecologia degli alimenti*: un focus sul settore ittico*

16:30 - Pausa caffè

16:45 Discussione finale

*Nel corso della giornata sarà presentato il libro di Valerio Giaccone e Giampaolo Colavita «Principi di Microecologia degli alimenti», che sarà dato in omaggio ai partecipanti a tariffa piena **che si iscriveranno entro il 14 novembre**, tutti gli altri partecipanti potranno acquistarlo al prezzo speciale di 23 euro invece che 35.

Costi:

- Il costo della giornata è di **290,00 euro (IVA inclusa)**, e comprende materiale didattico e rilascio dell'attestato di partecipazione.
- Possono usufruire della **quota ridotta di 220,00 euro (IVA inclusa)**:
 - le aziende che hanno in corso un contratto di Consulenza di base con Eurofishmarket;
 - il secondo partecipante della medesima azienda;
 - gli **organi di controllo pubblico** (veterinari pubblici, capitanerie di porto, NAS, NAC) avranno diritto ad una quota ridotta di **50,00 euro (IVA inclusa)** poichè gli sponsor della giornata formativa hanno accolto e sostenuto questa modalità.

Per partecipare:

compilare il **modulo d'iscrizione** in allegato ed inviarlo, assieme alla **distinta dell'avvenuto pagamento, entro e non oltre il 30 ottobre 2015** a legale@eurofishmarket.it oppure via fax allo 051374488.

Modalità di pagamento:

Con bonifico bancario con causale di pagamento:

MOCA EFM e Laboratori

Unicredit Banca Ag. Via Rizzoli BOLOGNA con coordinate bancarie

IBAN IT58 D 02008 02462 000010506667 SWIFT: UNCRITM1PN2

Con conto corrente postale con causale di pagamento:

MOCA EFM e Laboratori

- bollettino postale c/c 4153 588

oppure

- bonifico IBAN IT46 G076 0102 4000 0000 4153 588 SWIFT: BPPIITRRXXX

Da compilare in ogni sua parte per ricevere fattura ed inviare via fax al numero: 051 374488 oppure tramite e-mail a legale@eurofishmarket.it allegando la relativa ricevuta di pagamento.

Il pagamento dovrà essere effettuato inderogabilmente entro il 30 ottobre 2015 pena esclusione.

Contatti per info: Valentina Galli Eurofishmarket Tel. 051715202 Mail: legale@eurofishmarket.it

Anagrafica utile ad iscrizione e fatturazione: **compilare in stampatello**

Numero di partecipanti per azienda _____

Cognome _____

Nome _____

Azienda _____

P.IVA: _____

C.F. se diverso: _____

Via _____

Cap _____ Città _____ Prov. _____

Tel./cell (con prefisso) _____ Fax: _____

e-mail: _____