



**Organizzazione
Ordine dei Chimici della
provincia di Bari**

Con il Patrocinio di:



L'Evento Formativo è aperto agli iscritti degli Ordini Territoriali dei Dottori Chimici, Ingegneri, Geologi, Periti industriali, Geometri, Periti agrari, Tecnologi alimentari, Dottori Agronomi e Forestali.

Main Sponsors

AB SCIEX



Con la collaborazione di



EcorNaturaSi
prodotti biologici e biodinamici

Contenuti

La **produzione**, il **controllo** e la **gestione** delle **risorse alimentari** nel mondo costituiscono temi di grande attualità. L'individuazione e la valorizzazione di **sistemi produttivi** in grado di utilizzare nel modo più opportuno le risorse a disposizione (terreni, acque dolci, oceani, biodiversità) rappresentano la vera sfida globale di questo secolo.

Non meno fondamentali risultano in questo campo i **sistemi di controllo** delle materie prime e dei prodotti finali. In Europa è ritenuto ormai indispensabile un approccio sistematico ai processi di controllo, dalla produzione alla tavola, per evitare contaminazioni e manipolazioni dei prodotti alimentari, individuando i potenziali rischi, ma anche per fornire al consumatore informazioni legate alle proprietà nutrizionali o la tollerabilità di un alimento in specifici regimi dietetici. In ultima analisi, la **produzione**, la **qualità** e la **sicurezza** del cibo dipendono dagli sforzi di tutte le risorse umane coinvolte nella complessa catena della produzione, della lavorazione, del trasporto, della preparazione e della distribuzione.

In questo contesto si inseriscono le due giornate di formazione organizzate dall'Ordine dei Chimici della Provincia Bari, che hanno l'intento di coinvolgere gli operatori in un percorso di aggiornamento e di scambio culturale, in un **settore strategico** per l'economia italiana e, in particolare, per quella del territorio pugliese.

Tale evento consentirà al professionista Chimico l'acquisizione di n° 11 CFP (Crediti Formativi Professionali) per la partecipazione ad entrambe le giornate, più 1 CFP ad esito positivo della verifica finale, da riconoscere formalmente con le modalità disciplinate dal «Regolamento recante le disposizioni sulla Formazione Continua per i professionisti Chimici».

Ulteriori informazioni potranno essere richieste via e-mail a segreteria@ordinechimicibari.it



Giornate di formazione

Le risorse alimentari: sicurezza, qualità e sostenibilità

15-16 OTTOBRE 2015

Palace Hotel

Via Francesco Lombardi, 13

BARI



**Organizzazione
Ordine dei Chimici della
provincia di Bari**

Comitato organizzatore:

*D. A. P. Manigrassi
P. Ielpo
M. R. Taurino
A. Mazzone
A. Sgaramella
P. Robert
A. Amorisco
L. De Gennaro
F. Zella*

Segreteria organizzativa:

G. Rizzello



Programma prima giornata – 15 Ottobre 2015

Ore 8.00 Registrazione partecipanti

❖ **Ore 8.30** *Saluti e apertura dei lavori* - Dott. D.A.P. Manigrassi, Ordine dei Chimici della Provincia di Bari

❖ **Ore 9.00-10.00** - *Il controllo ufficiale degli alimenti* - Dott. Chim. F. Fiume

❖ **Ore 10.00-11.00** - *Prodotti fitosanitari: metodi di campionamento degli alimenti da sottoporre a controllo ufficiale* - Dott. D. Attard Barbini (Istituto Superiore di Sanità)

Ore 11.00 Coffee break

❖ **Ore 11.30 -12.30** - *Il monitoraggio delle acque: normativa, protocolli analitici e procedure di prova per il controllo dei residui di prodotti fitosanitari* - Dott. M. Morelli (ARPA Emilia Romagna)

Ore 12.30-13.30 - *Agrofarmaci e sicurezza alimentare* - Dott. V. Fili (Associazione Regionale Pugliese dei Tecnici e Ricercatori in Agricoltura – ARPTRA)

Ore 13.30 Lunch break

❖ **Ore 14.30-15.30** *Fitofarmaci: ieri e oggi* - Dott. Chim. M. Lorenzin

❖ **Ore 15.30- 16.30** Dott.ssa S. Coppi (ARPA Emilia Romagna)

❖ **Ore 16.30-17.30** - *Criteri di selezione di metodologie analitiche ed interpretazione del risultato* – Dott. Augusto Pastorelli (Istituto Superiore di Sanità)

Programma seconda giornata – 16 Ottobre 2015

Ore 8.00 Registrazione partecipanti

❖ **Ore 8.30-9.30** - *La tecnologia LC-MS per l'identificazione, lo screening e la quantificazione dei contaminanti nel settore alimentare* - Dott. P. Dossetto (ABSciex)

❖ **Ore 9.30-10.30** - *La validazione dei metodi di analisi: necessaria o obbligatoria?* - Dott. D. Centonze (Università degli Studi di Foggia)

Ore 10.30 Coffee break

❖ **Ore 11.00-12.00** – *Le tecniche di microestrazione quali alternative ecocompatibili alle tecniche di estrazione, purificazione e preconcentramento tradizionali* - Dott. M. Quinto (Università degli Studi di Foggia)

❖ **Ore 12.00-13.00** Azienda di produzione alimentare

❖ **Ore 13.00-13.30** *Question time* e verifica finale

Consegna degli attestati