

Modalità d'iscrizione

L'iscrizione dovrà avvenire compilando il modulo allegato ed inviandolo:

- ☞ via fax al numero **0925.72079**
- ☞ oppure via e-mail all'indirizzo info@cadaonline.it

Termine iscrizioni: 06/03/2017

L'iscrizione è gratuita e comprende l'acquisizione della copia degli atti e le colazioni di lavoro.

- ☛ L'iniziativa è comunque a **numero chiuso** e le adesioni verranno accolte fino all'esaurimento dei posti disponibili.

Per informazioni rivolgersi alla Segreteria organizzativa

Sig. D'Anna Calogero

- ✓ *tel. 0925.71148 – 73138 cell. 3663272317*

Sig.. Enrico Monaco

- ✓ *tel. 0925.71148 – 73138*

Dove Siamo



Da Palermo: Autostrada A29 > uscita Castelvetrano > SS 115 per Agrigento > svincolo Menfi
oppure SS 624 Palermo-Sciacca > Svincolo Menfi (*bivio Misilbesi*)

Da Agrigento: SS115 Dir. Trapani > uscita Svincolo Menfi

Da Trapani: Autostrada A29 > Svincolo Alcamo Dir. Mazara Del Vallo
uscita Svincolo Castelvetrano > SS115 Dir. Agrigento > Svincolo Menfi

Sede del Seminario

C.A.D.A. snc

via Pio La Torre n. 13
92013 MENFI (AG)



Sala Convegni CADA snc

COORDINAMENTO SCIENTIFICO

☞ **dott. Filippo Giglio - CADA snc**

☞ **Avv. M. Riccardi – Studio Chilosi & Martelli-MI**

Segreteria Organizzativa

Calogero D'Anna – CADA snc

CADA snc Menfi (AG)

Tel. 0925-71148 - 73138 Fax 0925 -72079

info@cadaonline.it

www.cadaonline.it



C.A.D.A.
di F. Giglio & C. snc



Con la Collaborazione di



Agilent Technologies

**Ai Chimici Partecipanti al Seminario Saranno Riconosciuti
4 Crediti Formativi**

Seminario

**“MICROINQUINANTI NEGLI
ALIMENTI”**

**FOCUS SULLE TECNICHE INNOVATIVE DI
IDENTIFICAZIONE E QUANTIFICAZIONE**



Spaghetti ... m'hai provocato e io mo te magno!

Menfi - AG

Venerdì 10 Marzo 2017

Ore 9,00

via Pio La Torre n°13



PRESENTAZIONE

L'esponenziale crescita, da parte del "consumatore", di conoscere l'intera filiera che dalle materie prime porta ad un definito prodotto determina il concretizzarsi di una macro richiesta di "informazioni" di carattere *merceologico, chimico-fisico e microbiologico* sulla sua natura, le sue caratteristiche nutrizionali ed il suo livello di qualità.

Contestualmente, a causa delle innumerevoli frodi/contraffazioni /adulterazioni alimentari, si è determinata una crescita esponenziale di "richiesta" di giustizia espressa sia dai consumatori che dalle imprese "virtuose".

Quindi si è concretizzata una "richiesta" crescente di determinazioni chimico fisiche e microbiologiche finalizzate a definire **concentrazione di microinquinanti** presenti in tracce nei vari alimenti.

Quindi **centralità del chimico** e/o del **tecnologo** e/o del **microbiologo** abilitato alla esecuzione di appropriate tecniche specialistiche concorrenti alla finale formulazione di "giudizi" e/o "pareri" di idoneità e/o non idoneità del singolo prodotto finito.

Quantificazione di microinquinanti e contestuale valutazione professionale del dato acquisito avente un ruolo prevalente nei contesti giudiziari in cui le "parti" (*accusa e difesa*) sono onerate di rappresentare la verità del divenire dei "fatti" alla valutazione del Giudice.

Quindi significativo rilievo delle misure di microinquinanti finalizzate all'acquisizione delle necessarie "prove" atte a definire sia il mero **superamento di un prescritto limite** che la eventuale "**pericolosità**" del prodotto immesso sul mercato.



MICROINQUINANTI NEGLI ALIMENTI FOCUS SULLE TECNICHE INNOVATIVE DI IDENTIFICAZIONE E QUANTIFICAZIONE

☛ **h.8:30** – Registrazione Partecipanti

I Sessione

- h. 9:00** – Saluto del Presidente dell'Ordine Inter. Chimici Sicilia
Dott. Alfredo Liberatore (Pres. Ord. Inter. dei Chimici)
- h. 9:15** – La Tutela del Consumatore nelle Produzioni Alimentari
On. Davide Faraone (Sottosegretario alla Salute)
- h. 9:30** – Salute ed Ambiente *due facce della stessa medaglia*
Sen. Giuseppe Marinello (Pres. Comm. Amb. Senato)
- h. 9:45** – Obiettivi di Qualità per il Rilancio delle Produzioni Alimentari in Sicilia
On. Giovanni Panepinto (Ass. Reg. Siciliana)
- h. 10:00** – Il Laboratorio di Prova e la Sicurezza degli Alimenti
Dott. Filippo Giglio (Chimico)

II Sessione

Moderatore *dott. E. Cottone*

- h. 10:30** – Griglia analitica per la tutela alimentare e tutela delle produzioni tipiche - *analogie e differenze*
Dott. Eugenio Cottone (Ordine Interpr. dei Chimici)
- h. 10:50** - Obblighi e Rischi di Non Conformità nelle Produzioni Alimentari
Avv. Matteo Riccardi (Studio Chilosì & Martelli-MI)
- h. 11:10** – Risultati e Prospettive del contrasto alle frodi alimentari in Sicilia
NAS Nucleo Anti Sofisticazione – Carabinieri Sicilia
- h. 11:30** -InterCinD: PT internazionale Accreditato
Dr. Ivano Battaglia (Lab Service Analytica Srl)
- h. 11:40** –Un Nuovo Corso di Laurea a Palermo “ *fra Tecnologie e Cultura Alimentare in Sicilia*” - STAL
Dr. Nicola Francesca (UNIPA)

☛ **break – Pausa caffè h. 11:50**

- h. 12:15** –“Occhio Chimico” in campo alimentare
- *Dott.ssa Francesca Di Gaudio (Tossicologo Alimentare - UNIPA - Resp. CRQ Assessorato Salute)*
- h. 12:40** – Punto di vista dell'organismo di vigilanza e controllo dei cicli di produzione alimentare
- *Dott. Vittorio Esposito (Arpa Puglia)*
- h. 13:00** **Tavola Rotonda**
Moderatore - *Dott. ssa F. Di Gaudio*

☛ **Colazione di lavoro 13:30**

III Sessione

☛ Moderatore *dott. F. Giglio*

- h. 14:30** – Le Diossine negli alimenti “*..ricerca dello squalo bianco nell'oceano..*”
- *Prof. Jeff Focant (Università di Liegi)*
- h. 14:50** – La Tecnologia LC-MS/MS per l'identificazione, lo screening e la quantificazione di *pesticidi, micotossine, antibiotici e ammine biogene*
- *Dott. Paolo Dossetto (AB SCIEX)*
- h. 15:10** – Analisi multielementare degli elementi in tracce negli alimenti in ICP-MS e speciazione dell'Arsenico tramite HPLC-ICP-MS
- *Dott. Paolo Scardina (Agilent)*
- h. 15:30** – La Quantificazione dei *Microinquinanti Organici* in matrici alimentari
- *Dott. Giuseppe Rocca (C.A.D.A. snc)*
- h. 15:50** – Tossinfezioni alimentari di origine microbica
- *Dott. Joseph Tanti (Microbiologo Alimentare” - Malta)*



- h. 16:10** **Tavola Rotonda**
Moderatore - *Dott. G. Rocca*
Confronto, su casi concreti, con gli esperti e gli organi di controllo