

Obiettivi

Un innovativo webinar live finalizzato ad approfondire le novità dei materiali a contatto alla luce dei pericoli chimici emergenti e del nuovo Regolamento (UE) 2020/1245 della Commissione del 2 settembre 2020 che modifica e rettifica il regolamento (UE) n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. Esempi e confronto saranno alla base webinar tecnico divulgativo.

Argomenti

- **Normativa Cogente**
- **MOCA**
- **Verifica conformità fornitore**
- **Sostenibilità**
- **Risk assessment**

Comitato Scientifico:

- Prof. Ing. Riccardo Guidetti, Professore Associato Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia Università degli Studi di Milano
- Dott. ssa Francesca Mostardini, Project Manager Food Contact Material and Sustainability. Pack-Co srl
- Dr. ssa Maria Barile, DMV Responsabile Formazione A&Q

Contenuti: **webinar live - 14 Dicembre 2020**

- 9:30 Introduzione al webinar – A&Q
- 9:45 – 10:00 MOCA: Stato dell'arte Dott. ssa F. Mostardini -
- 10:00 – 10:30 – Aggiornamenti legislativi e tecnici sui materiali plastici a contatto con gli alimenti: Regolamento (UE) 2020/1245 - Dott. ssa F. Mostardini
- 10:30-11:00 – Overview contaminanti chimici emergenti nei MOCA - Dott. ssa F. Mostardini
- 11:00 – 11:30 – Controlli di laboratorio: la verifica della conformità dell'imballaggio in azienda - Dott. ssa F. Mostardini
- 11:30 – 12:00 Sostenibilità e gestione dei MOCA nell'Industria alimentare – Prof. Ing. R. Guidetti , Dott. re A.Casson
- 12:00 Take-home message and conclusion

Modalità di Iscrizione

E' possibile iscriversi on line al corso collegandosi al sito www.poloaq.it

In collaborazione con:

A&Q

A&Q polo per la qualificazione del Sistema Agro-Industriale è un Consorzio c/o Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano attivo nel campo della **formazione**, della **consulenza** e della **ricerca** nel settore Agro-Alimentare. È certificato UNI EN ISO 9001 nei settori EA 35 e 37 e provider presso il Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP.

www.poloaq.it

Segreteria Scientifica ed Organizzativa

Tel: 02/70639224

e-mail: formazione@poloq.it

Quando e dove

Evento disponibile on line dal sito www.poloaq.it

14 Dicembre 2020

Quota di iscrizione

100 euro + IVA

La quota comprende materiale didattico digitale

Il corso è accreditato presso il Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP ai Tecnologi Alimentari.

E' possibile iscriversi al corso dal sito www.poloaq.it Per informazioni aggiuntive a riguardo contattare formazione@poloq.it

Destinatari

Tecnologi Alimentari, Medici Veterinari, Biologi, Agronomi, Consulenti, tutte le figure coinvolte nella gestione, supervisione e controllo della sicurezza alimentare, Responsabili marketing e comunicazione, Consulenti e professionisti del settore alimentare.

Attestato di partecipazione: rilasciato da A&Q con CFP per i Tecnologi Alimentari

Relatori

Prof. Ing. R. Guidetti, Professore Associato Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia Università degli studi di Milano

Dott. ssa F. Mostardini, Project Manager Food Contact Material and Sustainability. Pack-Co srl

Dott. A. Casson, Research fellow of UNIMI