



PRESENTAZIONE

Gli obiettivi del **Seminario innovativo/sperimentale** consistono nel trasferimento tecnologico e diffusione delle conoscenze alle Scuole di Alta Cucina alla luce dei nuovi orientamenti della Direttiva 2009/128/CE sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, e in relazione alle attrezzature di lavoro (Direttiva macchine 2006/42/CE) e ai materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari (regolamento 2004/1935). Si intende fornire alle Scuole di Alta cucina: attività di informazione, formazione e realizzazione di laboratori dimostrativi per l'efficace trasferimento delle attività di ricerca. I tecnici che operano nel settore agroalimentare avranno a disposizione nuovi e sempre aggiornati strumenti, conoscenze e tecnologie che possono essere utilizzate per salvaguardare l'ambiente, la sicurezza e la salute dell'operatore e migliorare la qualità degli alimenti integrando e implementando l'efficacia dei sistemi di garanzia della qualità già adottati. La formazione tecnico scientifica in ambito agricolo e alimentare risponde al dettato della nuova politica agricola comunitaria per garantire la sicurezza igienica del prodotto in tutte le fasi della filiera. Nell'ambito del complesso assetto normativo del settore macchine alimentari, in relazione ai requisiti essenziali di sicurezza e tutela della salute che prevedono prescrizioni specifiche relative anche ai rischi di infezione, malattia e contagio, si vuole trasferire il risultato della ricerca costituito da materiale tecnico di semplice consultazione. Il Seminario ha come scopo principale quindi il trasferimento e la diffusione dell'innovazione tecnico-scientifica per la salute e la sicurezza, la sensibilizzazione alla percezione dei rischi nel settore agroalimentare, nonché l'aggiornamento dell'utenza sulle disposizioni dell'Unione Europea.

PROGRAMMA

- | | |
|--------------|--|
| 13:30 | Registrazione Partecipanti |
| 14:00 | Apertura dei lavori e presentazione del Seminario Innovativo <i>(Elena Sturchio, Uranio Mazzanti, Rossano Boscolo)</i> |
| 14:30 | “Orti e Direttiva sull'uso sostenibile dei fitofarmaci. Esempi pratici e ricerca” <i>(Priscilla Boccia)</i> |
| 15:00 | “Contaminazioni ambientali e sicurezza alimentare. Esempi pratici e ricerca” <i>(Miriam Zanellato)</i> |
| 15:30 | “Attrezzature di lavoro (Direttiva macchine 2006/42/CE) e materiali e oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari (regolamento 2004/1935)” <i>(Luciano Di Donato e Alessandra Ferraro)</i> |
| 16:30 | “Nutrizione e Epigenetica” <i>Claudia Meconi</i> |
| 17:00 | Presentazione del Progetto “SPAIC - Cause dello spreco alimentare ed interventi correttivi “ <i>Elena Sturchio</i> |
| 17.30 | Conclusioni |

COMITATO SCIENTIFICO

INAIL- Dipartimento Innovazioni Tecnologiche e Sicurezza
degli impianti, Prodotti ed Insedimenti Antropici (DIT)

Elena Sturchio
Priscilla Boccia
Miriam Zanellato

ORGANIZZAZIONE

INAIL DIT
Sezione tecnico scientifica Trasferibilità delle attività di
ricerca

RELATORI

Dott.ssa Elena Sturchio (INAIL,DIT)
Dott. Uranio Mazzanti (CRF)
Dott.ssa Miriam Zanellato (INAIL,DIT)
Dott.ssa Priscilla Boccia (INAIL, DIT)
Ing. Luciano Di Donato (INAIL, DIT)
D.ssa Claudia Meconi (CRF)
Ing. Alessandra Ferraro (INAIL,DIT)



Seminario

La Sicurezza dalla produzione orticola alla tavola



Tuscania 10 Novembre 2016

“Campus Etoile Academy”
Largo della Pace-Tuscania