

SCHEMA DI PARTECIPAZIONE

da inoltrare alla segreteria organizzativa per email
all'indirizzo segreteria@assochimici.it

Seminario su
**"Sicurezza Alimentare":
Allergeni alimentari, micotossine nella
filiera alimentare, OGM, flavours & off
flavours in ambito alimentare**

IL FULIGNO
20 SETTEMBRE

si prega di scrivere in stampatello

COGNOME	
NOME	
ISCRITTO ACT	SI NO
Iscritto al COLLEGIO/ ORDINE	
PROV./REGIONE	
AI N°	
e-mail	
DATI PER FATTURAZIONE	
INTESTAZIONE	
INDIRIZZO	
CITTA' - CAP	
C.F.	
P.IVA	

indicare l'indirizzo e-mail per facilitare e rendere più veloce
lo scambio di notizie.

Ai sensi del D.Lg. 196/2003 s'informa che il trattamento dei dati personali qui
indicati, effettuabili anche con l'ausilio di mezzi elettronici esterni, è diretto solo
all'attività in questione. I dati personali non saranno diffusi se non per il
raggiungimento delle finalità del Convegno. All'interessato del trattamento in
esame è riconosciuto l'esercizio dei diritti di cui al D.Lg. 196/2003

Data _____ Firma _____

**N.B. L'attestato di partecipazione
verrà rilasciato solo previo
pagamento della quota di
partecipazione interamente versata.**

Le iscrizioni saranno registrate secondo
l'ordine di arrivo dalla segreteria e
l'accesso sarà improrogabilmente chiuso
al momento del raggiungimento del
numero massimo di partecipanti.
Poiché la capienza della sala è di n. 60
posti, si pregano i gentili colleghi di far
pervenire la loro richiesta di
partecipazione all'evento compilando
l'apposito modulo qui allegato entro e
non oltre il 17 settembre p.v.



COME ARRIVARE

Il FULIGNO è situato nel centro di
Firenze, vicino alla stazione Santa Maria
Novella ed esattamente la seconda
traversa a sinistra di via Nazionale
partendo dalla Stazione. E', dunque,
facilmente raggiungibile a piedi, con i mezzi
pubblici o privati, grazie alla presenza di
ampi parcheggi a pagamento nelle
vicinanze (Parcheggio Santa Maria
Novella e Parcheggio Fortezza Fiera).



L'Ordine dei Chimici
della Toscana
e
l'Associazione dei Dottori
Chimici della Toscana

organizzano il
20 SETTEMBRE 2014

Il seminario dal titolo

**"Sicurezza Alimentare":
Allergeni alimentari, micotossine
nella filiera alimentare, OGM,
flavours & off flavours in ambito
alimentare**



**IL FULIGNO
Via Faenza 48
50122 - Firenze**

Programma

9:00 - Registrazione partecipanti		
9:20 - Apertura lavori Saluti del Presidente Lario Agati		
9:30	Gli allergeni alimentari	Monica Filippini
10:30	Micotossine nella filiera alimentare	Franco Di Salvatore
11:30	Gli organismi geneticamente modificati (OGM)	Maria Minunni
12:15	Flavours & off flavours in ambito alimentare	Marinella Vitulli
13:00	Discussione	
13:30 - Chiusura Lavori		

Il seminario conferisce n. 4 CFP

Per il conferimento dei CFP l'iscritto deve sottoscrivere il registro delle presenze in entrata (ore 9:00) ed in uscita (ore 13:00).

Presentazione del Seminario

Le tematiche, affrontate in questa nuova sessione del seminario "Sicurezza Alimentare", sono di assoluta attualità in quanto fattori quali allergeni, micotossine, OGM interferiscono nel metabolismo umano, determinando talvolta condizioni di salute critiche. Infatti specie negli alimenti di origine vegetale possono essere presenti fattori destabilizzanti quali le micotossine, sostanze tossiche prodotte dal metabolismo secondario di alcuni funghi filamentosi o muffe; ma taluni alimenti possono essere definiti allergeni (ad es. cereali, crostacei, arachidi ecc.) e causa scatenante di patologie quali disturbi dell'apparato gastroenterico, manifestazioni cutanee, allergie, fino a giungere allo shock anafilattico. Altro fattore da tenere sotto stretto controllo sono gli aromatizzanti artificiali (natural-identici), di cui viene fatto largo uso nei prodotti alimentari per l'età infantile.

Riguardo agli OGM, le procedure di valutazione e di autorizzazione degli alimenti geneticamente modificati sono stabilite dal [regolamento \(CE\) n. 1829/2003](#) relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati, entrato in vigore nell'aprile 2004, e dalla [direttiva 2001/18/CE](#) sull'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati, entrata in vigore nel marzo 2001.

Comitato scientifico: Anna Maria Papini,
Marco Rocchi, Tania Martellini

Comitato organizzatore: Franco Di Salvatore
Lario Agati

Quote di partecipazione:

97,60 € (compresa IVA 22%) *quota intera*

36,60 € (compresa IVA 22%) *quota ridotta*

per iscritti ACT

24,40 € (compresa IVA 22%) *quota ridotta per studenti*

La quota dovrà essere versata con bonifico sul seguente c/c intestato all'ACT:

Cod. IBAN: IT36 T061 6002 9931 0000 0001 047



ATTENZIONE:

Per iscriversi all'ACT, come socio ordinario, basta compilare il modulo allegato ed inviarlo, con la ricevuta di pagamento della quota di iscrizione di Euro 50, alla segreteria dell'ACT tramite email all'indirizzo

segreteria@assochimici.it

La quota di iscrizione all'ACT deve essere versata sul c/c sopra indicato.