



WORKSHOP sulla GESTIONE DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI Bologna, 23 Novembre 2017



Obiettivi:

Il seminario ha come obiettivo fornire ai partecipanti una conoscenza di base e alcuni suggerimenti riguardo alla gestione degli allergeni alimentari per le esigenze specifiche degli operatori del settore alimentare.

Contenuti:

- introduzione alla gestione dei rischi degli allergeni alimentari
- nuovi strumenti di gestione degli allergeni
- metodi di convalida e verifica
- nuovi materiali di riferimento
- introduzione a diversi tipi di test
- aspetti socio-economici
- dibattiti su: etichettatura, comparabilità dei risultati, comunicazione e uno sguardo al futuro della gestione degli allergeni
- sessione pratica sui test rapidi
- risoluzione dei problemi

Ampio spazio a domande e consegna degli attestati di partecipazione.

Perché partecipare:

Vuoi avere un'introduzione alla gestione degli allergeni alimentari con degli **esperti internazionali**? Stai cercando informazioni aggiornate sui **nuovi metodi di gestione** e convalida?

Quali sono i **principali metodi** per i test sugli allergeni alimentari?

Quali sono i **nuovi materiali di riferimento** convalidati? Come ci si può fidare dei risultati del laboratorio e **come si leggono i risultati dei test**?

Vuoi provare a testare la presenza di allergeni con un semplice kit guidato da un tecnico di laboratorio?

Quali sono le **nuove tecniche di analisi**?

Sede dell'evento:

Università di Bologna
Facoltà di Agraria, Via Fanin 44
40127 Bologna - Tel. 051 2096515

Programma:

Sessioni distinte di mezza giornata ciascuna.

PARTE 1 - ALLERGENI ALIMENTARI: LA GESTIONE E LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO (ore 9:30-13:00)

9:00-9:30 **Registrazione**

9:30-10:45 **Introduzione. I fondamenti della gestione del rischio allergeni** (in lingua inglese) - Roland Poms (MoniQA)

9:45-10:05 **La gestione del rischio** - Luca Bucchini (Hylobates)

10:05-10:25 **The socio-economics of food allergens** (in lingua inglese) - Ronald Niemeijer (R-Biopharm)

10:25-10:40 **La valutazione del rischio (iFAAM)** - Elena Palmieri (Hylobates)

10:40-11:00 **Metodi per la gestione degli allergeni** - a cura di centri specializzati

11:00-11:15 Pausa

11:15-11:45 **Come interpretare i risultati. I nuovi materiali di riferimento** (in lingua inglese) - Roland Poms (MoniQA)

11:45-12:15 Panel discussion: **etichette, comparabilità dei risultati, comunicazione**

12:15-12:45 Panel discussion: **uno sguardo verso il futuro**

12:45-13:00 **Conclusione**

PARTE 2 - LA GESTIONE DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI: I PRINCIPALI TEST RAPIDI (ore 14:00-18:00)

13:30-14:00 **Registrazione**

14:00-14:25 **Benvenuto ed Introduzione.**

Key messages (in lingua inglese) - Roland Poms (MoniQA)

14:25-14:45 **Come si svolgono le analisi nei laboratori esterni?** - a cura di laboratori specializzati

14:45-15:00 **Istruzioni e accorgimenti su come svolgere i test** - (in lingua inglese) - Roland Poms (MoniQA)

15:00-16:00 **Esercitazione pratica (prima parte) con i kit rapidi** - a cura R-Biopharm

16:00-16:15 Pausa

16:15-17:15 **Esercitazione pratica (seconda parte)** - a cura di Romer Labs

17:15-17:45 **Trouble-shooting e Q&A**

17:45-18:00 **Conclusioni e Consegna attestati**

Iscrizioni ed informazioni:

Per partecipare al workshop occorre compilare la scheda di iscrizione ed inviarla via e-mail a francescabucchini@hylobates.it entro il 16 novembre 2017 ed effettuare il pagamento della quota di iscrizione attraverso un bonifico bancario.

Quota di partecipazione **intera**:
Mezza giornata/giornata intera €120/€170

Quota di partecipazione per **membri MoniQA**:
Mezza giornata/giornata intera €100/€150

Quota di partecipazione per **studenti**:
Mezza giornata/giornata intera €70/€100

Le quote di partecipazione (IVA inclusa) comprendono anche il pranzo. Sono previste quote scontate per partecipanti della stessa azienda (20% sulla seconda quota).

Indicare come causale:
workshop **ALLERGENI ALIMENTARI**
Parte 1 e/o Parte 2
Nome e cognome del partecipante



<http://www.r-biopharm.com/>



Scheda di iscrizione:

Nome.....

Cognome.....

Funzione.....

Email
.....

Telefono/Cellulare
.....

Azienda

Ragione sociale
.....

Indirizzo di fatturazione

Via.....

Città.....

Prov.....

CAP.....

P.IVA
.....

Tel.....

Fax.....

Privacy

Autorizzo Hylobates Consulting S.r.l. al trattamento dei miei dati personali in base al d.lgs. 196/03 per la partecipazione all'evento e per l'invio di materiale relativo al corso.

Firma.....