



Il progetto europeo **iFAAM** (Integrated approaches to Food Allergen and Allergen Risk Management ) vi invita al:

## WORKSHOP sulla GESTIONE DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI Roma, 7 Febbraio 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 delle PMI che operano nel settore alimentare.

### Contenuti:

- i più diffusi allergeni alimentari responsabili delle allergie alimentari e della celiachia
  - iFAAM - le principali attività e risultati del progetto co- finanziato dall'Unione Europea
  - gestione degli allergeni alimentari in tutta la catena di produzione e valutazione del rischio
  - il ruolo delle analisi sugli alimenti per la rilevazione degli allergeni ed introduzione ai diversi metodi analitici
  - sessione pratica
- Presentazioni sulla teoria, attività pratiche, ampio spazio a domande e dibattito finale.

### Sede dell'evento:

#### **Eataly Roma**

Piazzale XII Ottobre 1492  
00154 Roma - Tel. 06 902 792 80  
(Metro B - Fermata Piramide)

### Programma:

- 9:00-9:30 **Registrazione**
- 9:30-10:15 **Introduzione alla valutazione dei rischi degli allergeni contenuti negli alimenti** - Luca Bucchini (*Hylobates Consulting*)
- 10:15-10:45 **Introduzione ai metodi analitici di analisi degli allergeni alimentari** (in lingua inglese)- Roland Poms (*Moniqa*)
- 10:45-11:00 Pausa
- 11:00-11:30 **Dimostrazione dei metodi analitici rapidi per l'analisi degli allergeni** (a cura di *centri specializzati*)
- 11:30 -13:00 **Esercitazioni pratiche guidate** a piccoli gruppi – prima parte
- 13:00-14:00 Pranzo
- 14:00-14:45 **Esercitazioni pratiche guidate** a piccoli gruppi – seconda parte
- 14:45-15:00 **Conclusioni**

### Iscrizioni ed informazioni:

Per partecipare al workshop occorre compilare la scheda di iscrizione ed inviarla via e-mail a [francescabucchini@hylobates.it](mailto:francescabucchini@hylobates.it) entro il 31 gennaio 2017.

La partecipazione al workshop è gratuita e comprende il materiale, pranzo e attestato di partecipazione.

\*\*\*\*\*

Nome.....

Cognome.....

Funzione.....

Email .....

Cell.....

Azienda

Ragione sociale.....

Indirizzo di fatturazione

Via.....

Città.....

Prov..... CAP.....

P.IVA.....

Tel.....

Fax.....

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.....