



**CONVEGNO del CONSIGLIO NAZIONALE DELL'ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI "LA
NORMATIVA MOCA E LE INNOVAZIONI NELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI"**

In occasione di tale importante incontro fieristico nazionale, creeremo un momento di condivisione su argomenti cari a tale settore ed ai tecnologi alimentari, ovvero i MOCA e le innovazioni.

La prima parte del convegno vedrà alcuni relatori che approfondiranno le normative, l'applicabilità e le sanzioni sui MOCA (materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti), argomento che tocca sia le aziende di trasformazione alimentare, sia i produttori e commercializzatori di macchine e impianti. Quali sono gli adempimenti, come muoversi e quali sanzioni si potrebbero incorrere sono gli ambiti che saranno discussi durante il workshop.

Nella seconda parte si darà spazio alla tematica dell'innovazione: aziende di tecnologie, partner dell'iniziativa, presenteranno una loro novità ai presenti. Il made in Italy si contraddistingue per la specializzazione, l'automazione, la customizzazione, quindi è fondamentale promuovere il cambiamento ed il miglioramento.

La figura professionale del tecnologo alimentare, pertanto, deve evolversi in sintonia con il comparto: quali sono i saperi minimi di questa figura professionale e quali saranno i campi in cui si dovranno impegnare e specializzare i TA?

Per terminare, dunque, la giornata verranno premiati alcuni TA che si saranno distinti nei più bei progetti innovativi dell'ultimo biennio.

La partecipazione al convegno comporterà 3 CFP ai tecnologi partecipanti.



PROGRAMMA della GIORNATA

Moderatore: Francesca De Vecchi, tecnologa alimentare divulgatrice

9:15 – 9:40 registrazione partecipanti

9:40 – 9:50 saluti istituzionali

Fabio Bettio Brand Manager Cibus Tec

Carla Brienza Presidente del Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari

9:50 – 10:20 Serena Pironi tecnologo alimentare “Come adempiere alla normativa MOCA”

10:20 – 10:40 Avv. Gaetano Forte Studio Legale Gaetano Forte “Il decreto sanzioni MOCA”

10:40 – 11:00 Simone Pria Product Manager Lubrificazione e Grassi Fuchs Lubrificanti SpA
“Implementazione dei lubrificanti NSF nel manuale HACCP”

11:00 – 11:15 break

11:15 – 11:35 Antonio D'Isep CEO A.M.D. Electronic srl “Moca, Packaging, Prodotti Alimentari:
Qualità e Tecnologie, Quali gli strumenti?”

11:35- 11:55 Bruno Garavelli Xnext srl “XSpectra: the most advanced real time food inspection
system”

11:55-12:15 Cristina Campana Agriflex “Agriflex: soluzioni su misura per le tue necessità di
processo”

12:15 – 12:35 Andrea Sedola, Food & Beverage Segment Manager di Camfil Italia
“BRC issue 8 linea guida sui requisiti della filtrazione aria nelle aziende alimentari”

12:35 – 12:55 VIDA srl unipersonale



"La suite Ayama per l'innovazione tecnologica - Come il software supporta le aziende del Food&Beverage"

12:55 – 13:15 Marco Dalla Rosa Full Professor of Food Technology COSTAL President Food Technology Degree Course Coordinator Alma Mater Studiorum - Università di Bologna Campus of Food Science "Le sfide future e il ruolo delle scienze e tecnologie alimentari"

13:15 – 13:30 Premiazione dei tecnologi alimentari del concorso su progetti innovativi realizzati nel settore delle tecnologie alimentari.

13:30 – 14:00 light lunch

Il segretario

Serena Pironi