

AGGIORNAMENTO SULLE PROBLEMATICHE DEGLI ALLERGENI

NELL'AGROALIMENTARE IN RELAZIONE ALLA DIRETTIVA 2003/89/CE 7 Aprile 2005 Sede

dell'incontro: Sala Sagittario, Piazza Costituzione, 8 - Bologna Sede dell'incontro: Sala Sagittario, Piazza Costituzione, 8 - Bologna Programma Presidente del Convegno - G. De Giovanni - Ministero delle Attività Produttive - Roma ore 9.00 Le nuove regole di etichettatura derivanti dalla Direttiva 2003/89/CE detta: "Direttiva Allergeni" G. De Giovanni - Ministero delle Attività Produttive - Roma ore 10.00 Impatto della allergia alimentare sulla qualità di vita del bambino allergico A. Fiocchi - Ospedale Fatebenefratelli-Oftalmico, Milano Allegrìa - Associazione italiana per la ricerca sulla allergia e l'asma infantili. ore 10.30 Come affrontare le problematiche relative agli allergeni nell'industria agroalimentare P. Restani - Università di Milano ore 11.00 Break ore 11.15 L'impatto della nuova normativa sul consumatore celiaco A. Pucci - Associazione Italiana Celiachia ore 11.45 Discussione ore 12.30 Conclusione della mattinata Pomeriggio ore 14.00 La gestione del problema allergeni: esperienze aziendali G. Ciozzani - Nestlè Italiana S.p.A. - Milano C. Papa - Lameri S.p.A. - Cremona ore 15.00 Approccio integrato per la gestione del rischio allergeni M. Zucchi - Coop Italia - Casalecchio di Reno - Bologna ore 15.30 Tecniche e metodiche di analisi R. Comitti - R - Biopharm - Cerro al Lambro (MI) ore 16.00 Discussione ore 16.30 Conclusione della giornata Per informazioni e prenotazioni: ASS.IN.CER. Tel. 051/4165220 Per ovvi motivi organizzativi si prega di confermare la propria partecipazione ENTRO E NON OLTRE IL 28 marzo INVIANDO LA SCHEDA ALLEGATA E DEBITAMENTE COMPILATA per fax: 051/4165223 o per @mail: info@assincer.it SCHEDA DI PARTECIPAZIONE CORSO ALLERGENI - BOLOGNA La presente scheda , compilata in ogni sua parte, dovrà essere inviata alla Segreteria Organizzativa , ASS.IN.CER Via della Liberazione, 6 40128 Bologna Tel. 051/4165220 Fax 051/4165223 E-mail info@assincer.it Cognome

-----Nome-----
Qualifica-----Azienda-----
Indirizzo-----
Cap----- Città-----Prov-----
Tel-----Fax-----e-mail-----
Partita IVA-----

PARTECIPAZIONE AL CORSO GRATUITA Inserimento di materiale informativo (*) SI - modalità 1 - modalità 2 - NO - Legge privacy I suoi dati verranno raccolti e trattati nel rispetto della L.675/96, per l'eventuale invio di materiale pubblicitario e/o promozionale, che Lei con la firma del presente modulo autorizza. Il conferimento dei dati è del tutto facoltativo e le mancate risposte non hanno conseguenze. In qualsiasi momento, ai sensi dell' art. 13 di detta legge, potrà gratuitamente consultare, modificare, far cancellare i suoi dati, od opporsi al loro utilizzo scrivendo al titolare del trattamento, ASS.IN.CER, Via della Liberazione, 6 40128 Bologna.

Data----- Firma----- (*) Il corso prevede una partecipazione estremamente mirata (circa 100 persone) costituita essenzialmente da operatori del settore (mugnai, stoccatore, produttori, tecnici, operatori del comparto zootecnico), ma anche tecnici di laboratori, Enti Pubblici, Istituti Universitari. VI COMUNICHIAMO CHE PER CHI FOSSE EVENTUALMENTE INTERESSATO A DIVULGARE I PROPRI SERVIZI O PRODOTTI, E' POSSIBILE REALIZZARLO CON LE MODALITA' DI SEGUITO INDICATE: 1) Inserimento di materiale informativo aziendale nelle cartelle che verranno fornite ai partecipanti

AGGIORNAMENTO SULLE PROBLEMATICHE DEGLI ALLERGENI NELL'AGROALIMENTARE

Scritto da Administrator

Lunedì 14 Marzo 2005 12:47 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 29 Giugno 2011 09:30

e ringraziamenti alla Ditta - Euro 520,00 (N. 100 dépliants) 2) Inserimento di materiale informativo aziendale nelle cartelle che verranno fornite ai partecipanti e ringraziamenti alla Ditta (n. 100 dépliants) + possibilità di esporre e distribuire libri e/o pubblicazioni all'ingresso della sala - Euro 775,00 (N. 100 dépliants) Barbara Silvi Antonini ASS.IN.CER Tel 051/4165220 Fax 051/4165223 E.mail info@assincer.it