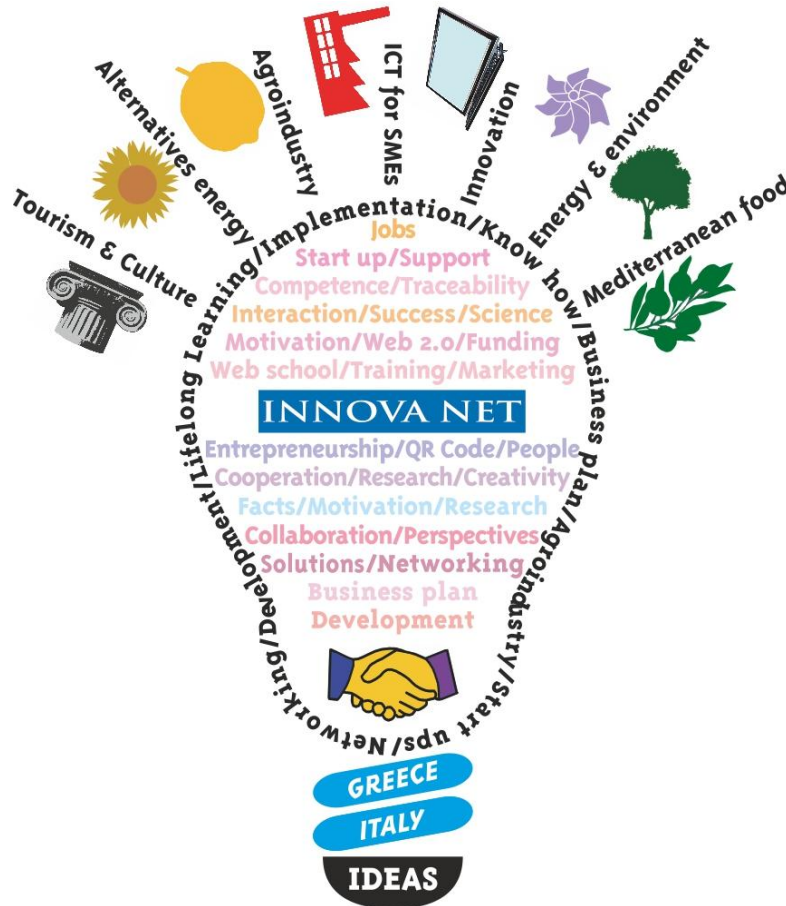


INTERNATIONAL CENTRE OF COMPETENCES FOR INNOVATION IN THE MEDITERRANEAN COUNTRIES

PRIORITY AXIS 1: STRENGTHENING COMPETITIVENESS AND INNOVATION

SPECIFIC OBJECTIVE 1.1: STRENGTHENING INTERACTION BETWEEN RESEARCH, INNOVATION, SMES AND PUBLIC AUTHORITIES



INNOVA NET Bando di partecipazione ai Seminari Internazionali

Area Tematica: Agroalimentare e dieta mediterranea (AGRI)



TRAINING AND INNOVATION
 UNIVERSITY CONSORTIUM



POLYTECHNIC
 OF BARI



UNIVERSITY
 OF PATRAS



ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ
 ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ
 ΙΔΡΥΜΑ
 ΤΕΙ ΗΡΕΙΠΟΥ



KIC
 LABORATORY OF KNOWLEDGE
 & INTELLIGENT COMPUTING

DEVELOPMENT
 ASSOCIATION
 OF ILIA

INNOVA NET annuncia l'avvio di un Seminario Internazionale sul tema AGROALIMENTARE e DIETA MEDITERRANEA

Nel quadro del progetto **INNOVA NET - Centro Internazionale di Competenze per l'Innovazione nei Paesi del Mediterraneo**, finanziato dal Programma di Cooperazione Territoriale Europea Grecia - Italia 2007-2013 - Work Package (WP 4) "La scuola transfrontaliera e il Centro di Competenze", è organizzato, sotto l'egida della INNOVA Scuola (www.innova-net.eu/innova_school) il Seminario Internazionale:

“Agroalimentare e Dieta mediterranea”

Possono inviare la domanda di partecipazione ai seminari coloro che vivono nei territori ammissibili nell'ambito del progetto ed in particolare :

- personale responsabile dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare, nonché i dirigenti di organizzazioni che si occupano di standard di gestione della sicurezza alimentare;
- giovani professionisti, con l'obiettivo di aggiornare le loro competenze nel settore tematico;
- personale di università, centri di ricerca, distretti e associazioni di imprese che operano nei territori ammissibili;
- giovani laureati interessati al settore tematico affrontato dal progetto;
- ricercatori coinvolti in progetti di tale settore, da università e centri di ricerca e di formazione dei territori eleggibili.

Il Seminario internazionale si terrà in tre lingue, inglese, greco e italiano e sarà condotta online in modalità asincrona, attraverso la piattaforma <http://moodle.innova-net.eu/> del NET del sito INNOVA. La durata totale del Seminario Internazionale è di 8 ore, e fornirà i seguenti moduli macro intensivi:

Area tematica 1 : TRACCIABILITA 'ALIMENTARE E CONTROLLO DI QUALITA'

Modulo A: La legislazione in materia di tracciabilità degli alimenti

Modulo B: La tracciabilità alimentare

Area tematica 2: LE SFIDE DEL FUTURO PER LA TRACCIABILITA 'ALIMENTARE

Modulo C: Il futuro della tracciabilità – rintracciabilità: Strumenti innovativi - analisi non convenzionale per la tracciabilità alimentare (NMR Analisi e HRMS)



Chiunque sia interessato a partecipare al Seminario Internazionale deve compilare il modulo di registrazione on-line **entro il 5 novembre 2013** seguendo il link: http://www.innova-net.eu/form/international_seminars_agri/

Dopo il completamento del modulo di iscrizione via e-mail verrà inviata entro 48 ore per confermare la tua registrazione e per informarvi sulla procedura per partecipare al seminario on-line.

Il seminario internazionale si svolgerà **dal 7 novembre 2013 al 1° dicembre 2013**. Per ulteriori informazioni visitare il sito web del progetto www.innova-net.eu o contattare la seguente email: form@innova-net.eu e-mail.

Breve descrizione del Seminario Internazionale

“Agroalimentare, alimentazione e dieta mediterranea”

INTRODUZIONE GENERALE - SCOPO E OBIETTIVI DEL SEMINARIO

Numerosi paesi hanno emanato regolamenti che richiedono ai produttori di alimenti e bevande di essere in grado di tracciare un cibo, mangimi, animali da produzione alimentare o una sostanza attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Questo seminario affronta questo tema, bilanciando teoria e casi di studio di pratica, favorendo l'uso della comunicazione, la gestione, l'analisi e la conoscenza utile ad aggiornare gli strumenti attualmente applicati in questo campo.

Il corso introdurrà la definizione di tracciabilità nel settore alimentare, come strumento necessario per le richieste dei consumatori in modo da seguire il movimento di prodotti alimentari attraverso le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, fornendo una panoramica più ampia circa gli aspetti della legislazione, della filiera, degli strumenti di qualità utilizzati e le prospettive future del settore.

E' dedicato al personale responsabile dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare, nonché a dirigenti di organizzazioni che si occupano del rispetto degli standard di gestione della sicurezza alimentare.

MODULO A LA LEGISLAZIONE IN MATERIA DI TRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI

Obiettivi:

Il modulo per la legislazione sulla tracciabilità nel settore agroalimentare è utile a tutto il personale responsabile dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare, nonché ai dirigenti nelle organizzazioni necessarie per soddisfare gli standard di gestione della sicurezza alimentare. Fornisce le linee guida per aiutare l'industria dei prodotti, massimizzare l'efficacia delle procedure di back trace attuali, al fine di sviluppare un approccio dell'agroindustria standardizzato, per migliorare la velocità e l'efficienza dei sistemi di tracciabilità per il futuro.

Il modulo intende dare una visione chiara, utile a definire un percorso di azioni volte ad adottare un sistema di tracciabilità e sicurezza dell'intera catena di approvvigionamento di ogni prodotti alimentare, nonché a definire i requisiti circa la standardizzazione delle strutture dati e la presentazione di dati sui casi ed i controlli di sicurezza.

Questo modulo affronterà i seguenti argomenti:

- Che cosa è la tracciabilità?
- Requisiti legali a livello nazionale ed europeo

Trainer:

Dr. Mariangela Vezzoso, Innovative Solution s.r.l.

MODULO B: TRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI

OBIETTIVI:

I sistemi di tracciabilità sono essenzialmente congiunti ai sistemi di conservazione dei record che mettono insieme le informazioni raccolte nelle fasi chiave del processo di produzione e di fornitura.

Quanti più livelli di informazioni vengono raccolti tanto più completo sarà il quadro complessivo raggiunto. Le informazioni circa le fasi chiave saranno fornite, sia quelle riguardanti le consegne da parte dei fornitori in azienda, inclusa ciascuna delle fasi della lavorazione o produzione degli ingredienti in nuovi prodotti intermedi e prodotti, sia i passi per quanto riguarda le consegne fuori dall'impresa, dando così tutta la struttura della supply chain.

Il modulo fornirà il collegamento tra tutte quelle informazioni che possono riguardare il percorso di un particolare ingrediente o unità di prodotto.

Fornirà anche la precisione dei dati sull'uso degli ingredienti, la produzione e la spedizione e tutte le fasi essenziali per avere una tracciabilità forte. Saranno proposti casi di studio sulla catena complessa di fornitura, specialmente casi in differenti settori produttivi e dove la tracciabilità globale non è data da una singola attività produttiva

Docente:

Dr. Vito Gallo

Politecnico di Bari – DICATECh Dipartimento di Chimica e Chimica applicata ;

Referente scientifico di “ INNOVATIVE Solutions s.r.l.”

MODULO C: IL FUTURO DELLA TRACCIABILITA' – STRUMENTI INNOVATIVI PER LA TRACCIABILITA'

OBIETTIVI:

Produrre alimenti sicuri e di alta qualità è un prerequisito per garantire la salute dei consumatori e il commercio nazionale ed internazionale di successo, ed è fondamentale per lo sviluppo sostenibile delle risorse agricole nazionali. Sistemi per il tracciamento dei prodotti alimentari o mangimi attraverso le fasi indicate di produzione, trasformazione e distribuzione svolgono un ruolo chiave nel garantire la sicurezza alimentare. Tali sistemi di rintracciabilità sono in genere basati su un continuo "paper -trail" e su una efficace etichettatura.

Tuttavia, le tecniche analitiche che consentono di determinare la provenienza del cibo forniscono un mezzo indipendente di verifica di sistemi di tracciabilità “su carta” ed aiutano anche a dimostrare l'autenticità del prodotto, a combattere le pratiche fraudolente ed a controllare l'adulterazione, che sono questioni importanti per motivi economici, religiosi o per ragioni culturali.

La tracciabilità alimentare si concentra principalmente sulla sicurezza e la qualità alimentare, ma anche impatta la sicurezza alimentare - la quantità e la disponibilità complessiva di cibo. L'applicazione di tecniche di tracciabilità alimentare in grado di

ridurre le perdite di cibo, riducendo al minimo richiami di partite di prodotti alimentari se la regione di produzione può essere determinata scientificamente.

La prova della provenienza è diventato un argomento importante nel contesto della sicurezza alimentare, qualità alimentare e tutela del consumatore in conformità con la legislazione nazionale e gli standard e le linee guida internazionali. Pertanto, una strategia di analisi indipendente e universalmente applicabile per verificare il paese dichiarato di provenienza del cibo può essere uno strumento prezioso per "consentire alle autorità di regolamentazione per rintracciare gli alimenti contaminati fino alla loro origine".

Queste tecniche, se usate in combinazione con programmi di sorveglianza per la sicurezza alimentare, forniscono la verifica indipendente dei sistemi di tracciabilità degli alimenti, contribuendo così a proteggere la salute umana ed a facilitare il commercio internazionale in tutto il mondo. La disponibilità di sistemi di tracciabilità verificati può anche facilitare, se necessario, il mirato ritiro e / o richiamo dei prodotti contaminati dal mercato.

Pertanto, il modulo descriverà le metodologie innovative e non convenzionali utilizzate per certificare la provenienza dei prodotti alimentari, soprattutto le tecniche nucleari che sono unicamente fatte su misura per la determinazione della provenienza degli alimenti.

Tali metodologie possono essere utilizzate sia per la tracciabilità, sia per l'autenticazione dei prodotti alimentari. Il modulo illustrerà anche la combinazione di queste tecniche con approcci convenzionali, non nucleari.

Questo modulo affronterà i seguenti argomenti:

- Le tecniche nucleari e quelle connesse per la tracciabilità alimentare. Tecniche analitiche supplementari e combinate di sostegno tracciabilità alimentare
- Le sfide analitiche e gestionali per la tracciabilità alimentare

Docenti :

Dr. Isabella Cafagna / Dr. Matilda Mali / Dr. Antonio Rizzuti

Ricercatori – Politecnico di Bari – Dipartimento DICATECh