

ORGANIZZAZIONE



**Ordine dei Chimici della
Provincia di Bari**

COMITATO ORGANIZZATORE

Apollonia Amorisco
Ruggero Angelico
Tiziana Biunno
Lorenzo Colaianni
Serafina Cotrone
Nicodemo Pagone
Pietro Robert
Angela Sgaramella
Francesca Zella

SEGRETERIA

Giusy Rizzello

Con il patrocinio di



Con il supporto di



Soluzioni Informatiche

INFORMAZIONI

La partecipazione all'intera giornata di formazione consentirà al professionista Chimico l'acquisizione di **n°7 CFP**.

Ai fini del rilascio dei crediti formativi saranno considerate valide le firme riportate sui registri di presenza.

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato solo su richiesta.

Per la partecipazione è necessario:

- pre-iscriversi on line sul portale:
<http://formazione.chimici.it>
- versare un contributo pari a 30 euro
- inviare copia del bonifico effettuato all'indirizzo e-mail:
formazione@ordinechimicibari.it
- attendere conferma di iscrizione dal portale.

ISCRIZIONE

IBAN: IT 57 J 07601 04000 000017475708

C/C POSTALE: 17475708

INTESTAZIONE: Ordine dei Chimici - Bari

CAUSALE: Contributo organizzazione evento 17 Novembre 2017

CONTATTI

080 558 3351

formazione@ordinechimicibari.it

Per ragioni legate alla gestione amministrativa, la rinuncia alla partecipazione non dà diritto al rimborso della quota versata

Giornata di formazione

OLI VEGETALI
Norme tecniche e
controlli analitici

BARI

17 Novembre 2017

IMPACT HUB BARI

via Volga

Fiera del Levante - Pad. 129

CONTENUTI DEL CORSO

Nel nostro Paese, si producono, mediamente, circa 450-500 mila tonnellate di olio di oliva per un valore di circa 3,5 miliardi di euro, più del 80% viene prodotto nelle regioni del sud Italia.

Di qui, l'esigenza da parte dei tecnici professionisti, operanti nel settore oleario, di essere continuamente aggiornati sulle procedure metodologiche e norme tecniche in continua evoluzione.

La giornata di studio si propone i seguenti obiettivi:

- Informare il personale sui requisiti necessari per ottenere l'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali al rilascio di certificazioni con valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione.
- Fornire linee guida al personale tecnico per la scelta opportuna delle metodologie da utilizzare nel rispetto delle normative vigenti.
- Aggiornare i professionisti sulle certificazioni di qualità dell'olio di oliva
- Aggiornare gli operatori impegnati nei piani di controllo e gli Enti preposti circa le problematiche legate alla commercializzazione e all'impiego dei prodotti fitosanitari.

PROGRAMMA DEL CORSO

SESSIONE MATTUTINA

Ore 8.30: Registrazione partecipanti.

Ore 8.45: Saluti e apertura dei lavori –
Dott.ssa Chim. A. Amorisco, Ordine dei Chimici della Provincia di Bari.

Ore 9.00: "Procedure aziendali per le certificazioni DOP,IGP, BIO negli oli vegetali". Dott. Agr. G. Carreras -Presidente Ordine dottori Agronomi e Forestali di Bari.

Ore 10.00: "Frodi in Commercio nel settore oleario- aspetti normativi". Avv. M. Monopoli - Funzionario MIPAAF.

Ore 11.00: *Coffee break.*

Ore 11.30: "Il biologico: la salute e l'ambiente". Dott. Agr. G. Paparella – Presidente CiBi - Consorzio Italiano per il Biologico.

Ore 12.30: "Utilizzo di un LIMS come ausilio nel laboratorio di analisi per il controllo in tempo reale dei risultati con i valori di riferimento" - Dott. F. Mulato - Responsabile della INFO TEAM Soluzioni Informatiche.

SESSIONE POMERIDIANA

Ore 13.00: *Lunch time*

Ore 14.15: "Controllo ufficiale degli oli di oliva in Puglia".
Dott.ssa Chim. T. Santoro - ARPA Puglia.

Ore 15.15 : "Parametri analitici di qualità e genuinità degli oli d'oliva DOP".
Dott. Chim. N. Barbieri - Responsabile laboratorio SAMER.

Ore 16.15: "Fitofarmaci e oli vegetali: aspetti tecnici ed analitici".
Dott. ssa Chim. P.Paollillo - Responsabile prove chimiche settore alimenti laboratorio Chemiservice S.r.l.

Ore 17.15: *Question time*

Ore 17.45: *Chiusura lavori*

