

evoluzione servizi

con il patrocinio
di **FICO Eataly World**

NUOVI SCENARI NORMATIVI E TECNICI:

PREVENZIONE, CONTROLLO E LOTTA AGLI INFESTANTI

NELLE AZIENDE AGRO ALIMENTARI



GIOVEDÌ 11 APRILE • ore 9.30
CENTRO CONGRESSI FICO

Via Paolo Canali 8 - 40127 BOLOGNA

INTERVENTI

Luciano **Suss** • Pasquale **Trematerra** • Paolo **Radeghieri**
Francesco **Filocamo** • Paolo **Guerra** • Giampaolo **Betta**
Lorenzo **Donati** • Gianni **Conti** • Chiara **Montanari**

Convegno proposto
e organizzato da

evoluzione servizi

Via Paolo Frisi 4/a 48124 Ravenna • tel. 0544 408347 • info@evoluzioneservizi.it
Via delle Industrie 10/a 32022 Meolo (VE) • tel. 0421.61227 • info@disgreen.it

partner



check|fruit



EMILBANCA
CREDITO COOPERATIVO



DOVE e COME ARRIVARE



VIA AUTOSTRADA

PROVIENI DA FIRENZE, MILANO E ANCONA?

Prendi l'uscita "Bologna Fiera" sull'autostrada A14. Immettiti su Viale Europa, e prosegui per Viale Tito Carnacini e Viale Giuseppe Fanin in direzione di Via Paolo Canali.

PROVIENI DA PADOVA?

Esci a Bologna Arcoveggio e immettiti sulla Tangenziale nord di Bologna in direzione Ancona.

Prendi l'uscita 8bis in direzione Granarolo dell'Emilia. Prendi infine Viale Europa e Viale Giuseppe Fanin in direzione Via Paolo Canali.

VIA NAVETTA FICObus - linea F (stazione → FICO).

Ti porterà direttamente all'interno di FICO, al costo di 16 euro totali. La tariffa comprende l'A/R in giornata.

Per gli ospiti con ridotta capacità motoria si consiglia l'utilizzo della navetta FICObus di TPER dedicata che permette la discesa in prossimità dell'entrata a FICO.

VIA TAXI

Per informazioni contattare COTABO Soc. Coop. al numero di telefono 051 372727

l'invito al Convegno è personale e rivolto al destinatario.

Per garantire la migliore organizzazione dell'evento, è comunque richiesta la conferma con il numero e i nomi dei partecipanti tramite l'invio del coupon qui sotto o tramite mail inviata a: desiree.lopez@evoluzioneservizi.it

AZIENDA: _____

N. PARTECIPANTE/I: _____

NOME/I: _____

tel: _____ mail: _____

evoluzioneservizi

con il patrocinio
di **FICO Eataly World**

NUOVI SCENARI NORMATIVI E TECNICI:
**PREVENZIONE, CONTROLLO
E LOTTA AGLI INFESTANTI**
NELLE AZIENDE AGRO ALIMENTARI

GIOVEDÌ 11 APRILE
ore 9.30
CENTRO CONGRESSI
FICO
Via Paolo Canali 8 - 40127 BOLOGNA

NUOVI SCENARI NORMATIVI E TECNICI:

PREVENZIONE, CONTROLLO E LOTTA AGLI INFESTANTI

NELLE AZIENDE AGRO ALIMENTARI

GIOVEDÌ 11 APRILE
ore 9.30
CENTRO CONGRESSI
FICO

Via Paolo Canali 8 - 40127 BOLOGNA

PROGRAMMA (1 di 2)

9.00-9.45 Arrivo e registrazione

9.45-10.00 Welcome speech e introduzione

10.00-10.30 Luciano Suss · già Professore Ordinario e Direttore di Dipartimento all'UNIVERSITÀ degli STUDI di MILANO

"I principali insetti infestanti le aziende agro alimentari: danni, implicazioni e panoramica sui metodi per il loro controllo."

10.30-11.00 Paolo Guerra · Consulente per la gestione degli infestanti e la sicurezza igienica in ambito agro alimentare, relatore della norma UNI 11381:2010 e delegato dell'Associazione Nazionale Imprese di Disinfestazione per la stesura della norma europea UNI EN 16636:2015

"Le metodologie applicabili per il controllo degli insetti nelle industrie alimentari con riferimento alle leggi e alle norme BRC (Rev.8) e UNI 11381:2010."

11.00-11.30 Francesco Filocamo · Consulente accreditato per la realizzazione di sistemi per la gestione e la sicurezza alimentare in ambito UE e USA e valutatore esperto per diversi Enti di certificazione

"Panoramica sulle norme volontarie per la sicurezza alimentare (BRC, IFS, FSSC) in ambito europeo; correlazioni con il nuovo Regolamento USA a carico delle aziende esportatrici (FSMA) e degli importatori di alimenti (FSVP)."

11.30-12.00 Gianni Conti · Direzione Tecnico Operativa, Evoluzione Servizi

"Il controllo degli insetti nei cereali e nelle derrate vegetali convenzionali e biologiche: metodologie per il campionamento, la conservazione e il trattamento."

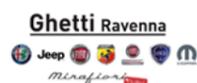
12.00-12.30 Giampaolo Betta · già docente di Scienze e Tecnologia Alimentare nel corso di Ingegneria Alimentare dell'Università di Parma e Resp.le European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG)

"Le macchine per la trasformazione alimentare: i requisiti di conformità igienica e principi di base per gestione, la manutenzione e la pulizia."

partner



check|fruit



EMILBANCA
CREDITO COOPERATIVO



NUOVI SCENARI NORMATIVI E TECNICI:

PREVENZIONE, CONTROLLO E LOTTA AGLI INFESTANTI

NELLE AZIENDE AGRO ALIMENTARI

GIOVEDÌ 11 APRILE
ore 9.30
CENTRO CONGRESSI
FICO

Via Paolo Canali 8 - 40127 BOLOGNA

PROGRAMMA (2 di 2)

12.30-14.00 Pausa pranzo

14.00-14.30 Pasquale Trematerra · *Professore Ordinario di Entomologia generale e applicata all'Università del Molise, coordinatore del WG-OILB Stored Product Protection, referente scientifico del Ministero dell'Ambiente, dell'Agricoltura e del CNR*

"Impiego di tecniche per il controllo biotecnologico e biologico degli insetti nelle industrie alimentari: la lotta attratticida, il mass-trapping, la confusione sessuale e gli insetti utili: riflessioni e risultati operativi".

14.30-15.00 Chiara Montanari · *Responsabile Consulenze e gestione dei dati, Evoluzione Servizi*

"Gestione dei dati di monitoraggio e suddivisione delle aree produttive per l'ottenimento di dati rappresentativi e per l'individuazione di soglie di allarme attendibili."

15.00-15.30 Paolo Radeghieri · *Docente di Patologia e parassitologia delle derrate del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Bologna*

"Il trattamento con le elevate temperature per il controllo degli insetti e degli acari nelle industrie alimentari e negli allevamenti avicoli: principi, osservazioni e risultanze."

15.30-16.00 Lorenzo Donati · *Responsabile Tecnico Commerciale Evoluzione Servizi*

"Il controllo dei roditori alla luce delle limitazioni all'impiego degli anticoagulanti e delle nuove prassi in materia di welfare animale: implicazioni e metodologie applicabili."

16.00-16.15 Conclusioni e saluti