



Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna

Il Consiglio dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari Sicilia e Sardegna organizza il corso di formazione:

MICOTOSSINE E FRUTTA SECCA

Bronte il **14 ottobre 2016** presso AUDITORIUM - Real Collegio Capizzi, Corso Umberto, 279

Ore 15.30-16.00

Registrazione partecipanti e welcome coffee

Ore 16.00

Introduzione

Paolo Rapisarda – Direttore CREA-Acireale

Modera

Aldo Todaro – Presidente OTASS

Ore 16.15-17.20

CARLO BRERA carlo.brera@iss.it

PRIMO RICERCATORE ISS

- Criticità operative nella determinazione delle micotossine nei prodotti a base di frutta secca.

Ore 17.20-17.45

LAURA DI PINO laura_dipino@yahoo.it

TECNOLOGO ALIMENTARE

- Mandorle: la qualità fiorisce in Sicilia.

Ore 17.45-18.15

DANIELE ROMANO adrfoodtech@gmail.com

TECNOLOGO ALIMENTARE

- Tecnologie innovative per la riduzione del rischio aflatossine nella frutta secca.

Ore 18.15-18.45

TIZIANA M.P. CATTANEO tiziana.cattaneo@crea.gov.it

RESPONSABILE CREA-MILANO

- Soluzioni tecnologiche innovative e sostenibili per la conservazione e la trasformazione alimentare: utilizzo dell'energia solare.

ORE 18.45-19.15

AURELIO CIANCIO aurelio.ciancio@ipsp.cnr.it

PRIMO RICERCATORE CNR-IPSP

- Microrganismi e produzioni agroalimentari.

ORE 19.15-19.35

INTERVENTI PROGRAMMATI

ORE 19.35

CONCLUSIONI

Giuseppe Castiglione – Sottosegretario di Stato alle politiche agricole



microspore
Green Biotechnology

Sponsor



IO BRONTE
Libera Associazione
Commercianti Artigiani
Professionisti Ed Imprenditori
Agricoli

AI TECNOLOGI ALIMENTARI VERRANO RICONOSCIUTI 3 CREDITI FORMATIVI

email otass@otass.it - PEC otass@pec.otass.it - web www.otass.gov.it