

**Dott.ssa Laura MONGIELLO**

Presidente Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari

## CONCLUSIONI

**On. Francesco LOLLOBRIGIDA**

Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste

*Moderà i lavori - Dott. Giorgio DONEGANI – Portavoce OTAN*

## COMITATO TECNICO SCIENTIFICO

Giorgio DONEGANI

Stefano ZARDETTO

Emilio Ivano GERMANO

## SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Valentina VASTA

Nicola CONDELLI

Dario POSILLIPO

*Media partner ASA (Associazione Italiana Stampa Agroalimentare)*

**29 settembre**  
9.30 - 13.00  
*Senato della Repubblica*

**ALIMENTI OLTRE LA SCADENZA**

**GARANTIRE LA SICUREZZA  
EVITARE LO SPRECO**



**CONSIGLIO  
DELL'ORDINE NAZIONALE  
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**

**29  
settembre**  
9.30 - 13.00



**CONSIGLIO  
DELL'ORDINE NAZIONALE  
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**

*Senato della Repubblica*

*Sala Capitolare-Senato della Repubblica  
Presso Chiostro del Convento Santa Maria Sopra Minerva  
Piazza Minerva, 38*

## ALIMENTI OLTRE LA SCADENZA

**GARANTIRE LA SICUREZZA  
EVITARE LO SPRECO**

**Giornata di studio sulla Shelf life  
degli alimenti. Problematiche,  
norme e regolamenti in ambito  
di Etichettatura & Sicurezza  
Alimentare.**

### Partecipano:

Ministro al Masaf On. Francesco Lollobrigida  
On. Chiara Maria Gadda,

*Interverranno docenti e rappresentanti di:*

Cluster Agrifood Nazionale C.L.A.N.,  
Unione Italiana Food,  
Fondazione Banco Alimentare,  
Università di Bologna  
Università Campus Bio-Medico di Roma,  
Università Federico II di Napoli,  
Unione Nazionale Consumatori,  
Federico Ruffo giornalista RAI,  
SISS Soc. Italiana di Scienze Sensoriali,  
SISTAL Soc. Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari  
SIMEVEP Soc. Italiana Medicina Veterinaria Preventiva,

**In occasione della celebrazione  
della giornata internazionale  
della Consapevolezza sugli  
Sprechi e Le Perdite Alimentari**

Saranno rilasciati ai Tecnologi Alimentari 3 CF

**Iscrizioni online**

<https://www.tecnologiamentari.it/area-comunicazione/iscrizione-online.html>



**Media partner ASA**  
Associazione Stampa Agroalimentare



**I Professionisti del sistema alimentare**  
[www.tecnologiamentari.it](http://www.tecnologiamentari.it)





## PROGRAMMA DELLA GIORNATA

### 9.30 Saluti istituzionali

**Dott.ssa Laura MONGIELLO**

Presidente Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari

**On. Maria Chiara GADDA**

Vicepresidente della Prima Commissione Agricoltura- Camera dei Deputati

## INTERVENTI

9.45 Shelf-life: qualità e sicurezza

**Prof. Marco DALLA ROSA**

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari - Università di Bologna

10.00 Data di scadenza o TMC: una scelta aziendale

**Dott. Stefano ZARDETTO**

Direzione Assicurazione Qualità - Gruppo Voltan

10.15 Quadro normativo di riferimento

**Prof. Avv. Francesco AVERSANO**

Associato di Diritto Agrario – Università Federico II di Napoli

10.30 Cultura della sicurezza alimentare: responsabilità dell'azienda e del consumatore

**Dott. Emilio Ivano GERMANO**

Management & Sviluppo Imprese- Genus Group

10.45 Il Tecnologo alimentare dalla ricerca all'applicazione

**Prof.ssa Ernestina CASIRAGHI**

Presidente SISTAL (Soc. Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari)

## 11.00-13.00 TAVOLA ROTONDA

**OBIETTIVI E STRATEGIE PER IL FUTURO - Modera Dott. Giorgio Donegani - OTAN**

**On. Maria Chiara GADDA**

Prima Firmataria legge 166/2016

**Dott. Mauro FONTANA**

Presidente del Cluster Agrifood Nazionale CL.A.N.

**Dott. Antonio SORICE**

Presidente SIMEVEP (Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva)

**Prof.ssa Laura DE GARA**

Presidente corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione – Università Campus

Bio-Medico di Roma

**Dott. Mario PICCIALUTI**

Direttore Generale Unione Italiana Food

**Dott. Giovanni BRUNO**

Presidente Fondazione Banco Alimentare

**Prof. Agostino MACRI'**

Responsabile Sicurezza Alimentare UNC (Unione Nazionale Consumatori)

**Dott. Federico RUFFO**

Giornalista RAI, esperto Comunicazione e Media

**Prof.ssa Caterina DINNELLA**

SISS -Società Italiana di Scienze Sensoriali