

LABORATORIO
CHIMICO
MERCEOLOGICO
CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA

# 19-20 MARZO 2026 PIACENZA SICUREZZA ALIMENTARE E INNOVAZIONE STRATEGIE E STRUMENTI PER IL FUTURO

CENTRO CONGRESSI "IL FIENILE" – RESIDENZA GASPARINI VIA ANSELMA 9 – PIACENZA

CAMERA DI COMMERCIO R' LERE DI LIGURIA



Due giornate intensive di formazione e confronto sui temi centrali della sicurezza alimentare: dal controllo del rischio chimico e microbiologico alla prevenzione delle frodi, dall'innovazione digitale per la tracciabilità alla shelf life dei prodotti, fino agli aspetti normativi e di certificazione.



# Relatori

Parteciperanno illustri relatori provenienti da istituzioni nazionali, enti scientifici e aziende leader del settore, impegnati quotidianamente nel controllo ufficiale, nella ricerca avanzata e nello sviluppo di tecnologie innovative per una filiera alimentare più sicura, trasparente ed efficiente.



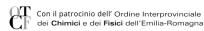
# **Comitato Scientifico**

Prof. Sergio Caroli – Esperto BPL, già Istituto Superiore di Sanità (Responsabile Scientifico) Dr. Luca Medini – Direttore LABCAM SRL Dr. Giovanni Minuto – Direttore CERSAA – Made in Quality













FORMAZIONE@LABCAM.IT TEL +39 018250960 REGIONE ROLLO 98, ALBENGA (SV) WWW.LABCAM.IT

### **QUOTE DI ISCRIZIONE**

ENTRO 31 GENNAIO 2026: € 490 + IVA (SENZA CREDITI ECM) | € 550 + IVA (CON CREDITI ECM)

DAL 1º FEBBRAIO 2026: € 590 + IVA (SENZA CREDITI ECM) | € 650 + IVA (CON CREDITI ECM)

SCONTO 20% PER 3+ PARTECIPANTI DELLA STESSA AZIENDA

## Crediti formativi e attestati

Il seminario dà diritto a crediti **ECM** per gli iscritti all'Albo dei Chimici e dei Fisici.
Sono inoltre in corso di definizione ulteriori crediti formativi con altri Ordini e Associazioni professionali del settore. A fine corso sarà rilasciato un **attestato** di partecipazione a tutti i partecipanti.