

LAB CAM

*Dalla formazione
delle imprese
alla tutela
del consumatore*

CALENDARIO CORSI DI FORMAZIONE ANNO 2026



calendario online

PIACENZA

19 - 20 marzo

SICUREZZA
ALIMENTARE E
INNOVAZIONE

ALBENGA

25 marzo

SICUREZZA NELLE
STRUTTURE
RICETTIVE

ALBENGA

17 aprile

DIFESA DELLE
COLTURE E
TRATTAMENTI
FITOSANITARI

ALBENGA

15 maggio

LE RADIAZIONI
IONIZZANTI NELLE
ATTIVITÀ DI RICERCA
E INDUSTRIA

ALBENGA

19 giugno

SICUREZZA SUL
LAVORO NELLE
AZIENDE

ALBENGA

18 settembre

BRC, IFS E
FSSC22000:
EVITARE LE NON
CONFORMITÀ

ALBENGA

16 ottobre

SHELF LIFE E TMC,
APPROCCIO
NORMATIVO

ALBENGA

13 novembre

ETICHETTATURA
DEGLI ALIMENTI:
OBBLIGHI
NORMATIVI

*Per maggiori
informazioni e
iscrizioni visita
il sito **labcam.it***



LABORATORIO
CHIMICO
MERCEOLOGICO
CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA

LABCAM è una società della
CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA



Con il patrocinio del:
CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI



**HAPPY
QUALITY**
OLTRE LA QUALITÀ,
PER IL VOSTRO SORRISO.



LABCAM
SUL TERRITORIO NAZIONALE
• Albenga (SV) - Sede
• Cagliari (CA) - Labcam point



LAB
CAM

*Dalla formazione
delle imprese
alla tutela
del consumatore*

PIACENZA
19 - 20 marzo
SICUREZZA
ALIMENTARE E
INNOVAZIONE

**EVENTO A
PAGAMENTO**



LABORATORIO
CHIMICO
MERCEOLOGICO
CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA

LABCAM è una società della
CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA

Con il patrocinio del:
CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI



**HAPPY
QUALITY**
OLTRE LA QUALITÀ,
PER IL VOSTRO SORRISO.



CALENDARIO CORSI DI FORMAZIONE ANNO 2026



calendario online



SICUREZZA ALIMENTARE E INNOVAZIONE: STRATEGIE E STRUMENTI PER IL FUTURO

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. 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. Saranno riconosciuti n° 10,5 ECM agli iscritti all'Ordine dei Chimici, Fisici e Professionisti Sanitari - n° 15 CFP per Tecnologi Alimentari

**CFP
ECM**

15 RICONOSCIUTI

10,5 RICONOSCIUTI

Per maggiori informazioni formazione@labcam.it

LAB
CAM

Dalla formazione
delle imprese
alla tutela
del consumatore

ALBENGA
25 marzo
SICUREZZA NELLE
STRUTTURE
RICETTIVE

EVENTO
GRATUITO



LABORATORIO
CHIMICO
MERCEOLOGICO
CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA

LABCAM è una società della
CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA



Con il patrocinio del:
CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI



**HAPPY
QUALITY**
OLTRE LA QUALITÀ,
PER IL VOSTRO SORRISO.



CALENDARIO CORSI DI FORMAZIONE ANNO 2026

ORARIO DIDATTICO POMERIDIANO
DALLE 15:00 ALLE 18:00



calendario online



SICUREZZA NELLE STRUTTURE RICETTIVE OBBLIGHI NORMATIVI, CONTROLLI E RESPONSABILITÀ DEL GESTORE

Il seminario fornisce una panoramica completa degli obblighi normativi che interessano le strutture ricettive, con particolare attenzione alla prevenzione e gestione del rischio Legionella e alla corretta gestione delle acque e delle piscine, aspetti frequentemente oggetto di controllo da parte delle autorità competenti. Saranno inoltre approfonditi i principali adempimenti in materia di salute e sicurezza dei lavoratori ai sensi del D.Lgs. 81/2008, evidenziando le responsabilità del gestore e le criticità più ricorrenti riscontrate durante le ispezioni.

Verranno anche richiamati gli obblighi essenziali di sicurezza alimentare connessi alle attività di somministrazione presenti nelle strutture ricettive.

***CFP** 3 RICONOSCIUTI

Crediti Formativi Professionali per liberi professionisti iscritti agli Ordini

Per maggiori informazioni formazione@labcam.it

LAB
CAM

*Dalla formazione
delle imprese
alla tutela
del consumatore*

ALBENGA
17 aprile

DIFESA DELLE
CULTURE E
TRATTAMENTI
FITOSANITARI

EVENTO
GRATUITO

LAB
CAM

LABORATORIO
CHIMICO
MERCEOLOGICO
CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA

LABCAM è una società della
CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA

Con il patrocinio del:
CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI



 HAPPY
QUALITY
OLTRE LA QUALITÀ,
PER IL VOSTRO SORRISO.



CALENDARIO CORSI DI FORMAZIONE ANNO 2026

ORARIO DIDATTICO POMERIDIANO
DALLE 15:00 ALLE 18:00



calendario online



DIFESA DELLE COLTURE E TRATTAMENTI FITOSANITARI

OBBLIGHI NORMATIVI, CONTROLLI E RESPONSABILITÀ DELL'OPERATORE

Il seminario propone una lettura aggiornata del quadro normativo europeo e nazionale legato alla difesa delle colture e all'impiego dei trattamenti fitosanitari all'interno dei processi agricoli.

Saranno approfonditi gli aggiornamenti normativi più recenti, la gestione operativa dei trattamenti e il tema dei residui, con attenzione ai sistemi di monitoraggio e verifica richiesti per dimostrare la conformità.

Il confronto riguarderà sia i controlli ufficiali sia le verifiche di filiera e di mercato, incluse le richieste della grande distribuzione organizzata (GDO), evidenziando le principali criticità operative e le responsabilità dell'operatore in caso di non conformità.

***CFP** 3 RICONOSCIUTI

Crediti Formativi Professionali per liberi professionisti iscritti agli Ordini

Per maggiori informazioni formazione@labcam.it

LAB
CAM

Dalla formazione
delle imprese
alla tutela
del consumatore

ALBENGA
15 maggio

LE RADIAZIONI
IONIZZANTI NELLE
ATTIVITÀ DI RICERCA
E INDUSTRIA

EVENTO
GRATUITO



LABORATORIO
CHIMICO
MERCEOLOGICO
CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA



LABCAM è una società della
CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA



Con il patrocinio del:
CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI


HAPPY
QUALITY
OLTRE LA QUALITÀ,
PER IL VOSTRO SORRISO.



CALENDARIO CORSI DI FORMAZIONE ANNO 2026

ORARIO DIDATTICO POMERIDIANO
DALLE 15:00 ALLE 18:00



calendario online



LE RADIAZIONI IONIZZANTI NELLE ATTIVITÀ DI RICERCA E INDUSTRIA.

LINEE GUIDA SUL LORO IMPIEGO E OBBLIGHI NORMATIVI

Il seminario si propone di delineare le caratteristiche e gli effetti delle radiazioni ionizzanti, oltre che i loro impieghi nell'ambito delle attività produttive e dei servizi non sanitari; si presenteranno, inoltre, i principali adempimenti normativi alla luce del D. Lgs. 101/2020, legge quadro in materia di protezione dalle radiazioni ionizzanti, con un focus specifico su radon e radioattività naturale.

***CFP** 3 RICONOSCIUTI
Crediti Formativi Professionali per liberi professionisti iscritti agli Ordini
Per maggiori informazioni formazione@labcam.it

LAB
CAM

Dalla formazione
delle imprese
alla tutela
del consumatore

ALBENGA
19 giugno
SICUREZZA SUL
LAVORO NELLE
AZIENDE

EVENTO
GRATUITO



LABORATORIO
CHIMICO
MERCEOLOGICO
CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA

LABCAM è una società della
CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA



Con il patrocinio del:
CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI



**HAPPY
QUALITY**
OLTRE LA QUALITÀ,
PER IL VOSTRO SORRISO.



CALENDARIO CORSI DI FORMAZIONE ANNO 2026

ORARIO DIDATTICO POMERIDIANO
DALLE 15:00 ALLE 18:00



calendario online



SICUREZZA SUL LAVORO NELLE AZIENDE:

OBBLIGHI NORMATIVI, CONTROLLI E RESPONSABILITÀ DEL DATORE DI LAVORO

Il seminario fornisce una panoramica aggiornata degli adempimenti previsti dal D.Lgs. 81/2008, applicabili a tutte le tipologie di attività produttive e di servizio. Saranno approfonditi i principali rischi presenti nei luoghi di lavoro, il ruolo e le responsabilità del datore di lavoro, nonché gli aspetti maggiormente oggetto di verifica da parte degli organi di controllo.

Particolare attenzione sarà dedicata alla corretta impostazione della valutazione dei rischi e alla gestione di controlli e verifiche periodiche (monitoraggi, misurazioni e accertamenti tecnici), quali strumenti essenziali per dimostrare l'efficacia delle misure di prevenzione adottate e ridurre il rischio di sanzioni e contenziosi.

***CFP** 3 RICONOSCIUTI

Crediti Formativi Professionali per liberi professionisti iscritti agli Ordini

Per maggiori informazioni formazione@labcam.it

LAB
CAM

Dalla formazione
delle imprese
alla tutela
del consumatore

ALBENGA
18 settembre
BRC, IFS E
FSSC22000:
EVITARE LE NON
CONFORMITÀ

EVENTO
GRATUITO



LABORATORIO
CHIMICO
MERCEOLOGICO
CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA

LABCAM è una società della
CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA

Con il patrocinio del:
CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI



**HAPPY
QUALITY**
OLTRE LA QUALITÀ,
PER IL VOSTRO SORRISO.



CALENDARIO CORSI DI FORMAZIONE ANNO 2026

ORARIO DIDATTICO POMERIDIANO
DALLE 15:00 ALLE 18:00



calendario online



BRC, IFS E FSSC22000:

EVITARE LE NON CONFORMITÀ PIÙ CRITICHE. CASI PRATICI DI FOOD FRAUD E FOOD DEFENCE

I seminario approfondisce i requisiti e le aspettative degli schemi di certificazione BRC, IFS e FSSC 22000 in materia di Food Fraud e Food Defence, ambiti tra i più critici e frequentemente oggetto di non conformità maggiori durante gli audit. Attraverso l'analisi di casi pratici, verranno esaminate le principali vulnerabilità riscontrate nelle aziende, gli errori più comuni nella valutazione dei rischi e nella definizione dei piani di prevenzione, nonché il ruolo di controlli, verifiche e riscontri oggettivi a supporto della conformità. Il seminario fornisce indicazioni utili per comprendere come prevenire le non conformità più rilevanti e rafforzare l'efficacia dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare.

***CFP** 3 RICONOSCIUTI

Crediti Formativi Professionali per liberi professionisti iscritti agli Ordini

Per maggiori informazioni formazione@labcam.it

LAB
CAM

Dalla formazione
delle imprese
alla tutela
del consumatore

ALBENGA
16 ottobre
SHELF LIFE E TMC,
APPROCCIO
NORMATIVO

EVENTO A
PAGAMENTO



LABORATORIO
CHIMICO
MERCEOLOGICO
CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA



LABCAM è una società della
CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA

Con il patrocinio del:
CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

**HAPPY
QUALITY**
OLTRE LA QUALITÀ,
PER IL VOSTRO SORRISO.



CALENDARIO CORSI DI FORMAZIONE ANNO 2026

ORARIO DIDATTICO POMERIDIANO
DALLE 15:00 ALLE 18:00



calendario online



SHELF LIFE E TMC:

APPROCCIO NORMATIVO E STRUMENTI DI VERIFICA A SUPPORTO DELLE
SCELTE AZIENDALI

Il seminario affronta i principali criteri normativi e tecnici per la corretta definizione della shelf life e del Termine Minimo di Conservazione, con particolare attenzione agli aspetti maggiormente oggetto di verifica da parte delle autorità competenti e durante gli audit. Saranno analizzati gli approcci utilizzati per la valutazione e validazione del periodo di conservazione, il ruolo delle verifiche tecniche e dei riscontri oggettivi a supporto delle scelte aziendali, nonché le criticità più frequenti riscontrate in fase di controllo. Il contributo dei relatori consentirà di chiarire le responsabilità dell'operatore e le possibili conseguenze in caso di definizioni non adeguatamente supportate, fornendo indicazioni utili per impostare un sistema di gestione coerente e difendibile.

***CFP** 3 RICONOSCIUTI

Crediti Formativi Professionali per liberi professionisti iscritti agli Ordini

Per maggiori informazioni formazione@labcam.it

LAB
CAM

Dalla formazione
delle imprese
alla tutela
del consumatore

EVENTO A
PAGAMENTO

ALBENGA
13 novembre
ETICHETTATURA
DEGLI ALIMENTI:
OBBLIGHI
NORMATIVI

CALENDARIO CORSI DI FORMAZIONE ANNO 2026

ORARIO DIDATTICO POMERIDIANO
DALLE 15:00 ALLE 18:00



calendario online



ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI: OBBLIGHI NORMATIVI, CONTROLLI E RESPONSABILITÀ DELL'OPERATORE

Il seminario fornisce una panoramica degli obblighi previsti dalla normativa in materia di etichettatura alimentare, con particolare attenzione agli aggiornamenti normativi più recenti e al loro impatto operativo per gli operatori del settore.

Saranno analizzate le informazioni obbligatorie, le modalità di presentazione in etichetta e gli aspetti maggiormente oggetto di controllo da parte delle autorità competenti, evidenziando le non conformità più ricorrenti e le conseguenze in termini di responsabilità e sanzioni.

L'incontro intende offrire indicazioni utili per una gestione dell'etichettatura corretta, aggiornata e difendibile in fase di controllo.



LABORATORIO
CHIMICO
MERCEOLOGICO
CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA



LABCAM è una società della
CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA

Con il patrocinio del:
CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI



***CFP** 3 RICONOSCIUTI
Crediti Formativi Professionali per liberi professionisti iscritti agli Ordini

Per maggiori informazioni formazione@labcam.it



CALENDARIO CORSI DI FORMAZIONE ANNO 2026

Dalla formazione
delle imprese
alla tutela
del consumatore

ALBENGA
aula magna

REGIONE ROLLO, 98
17031 ALBENGA
0182/50960

**ATTESTATO
LABCAM**



LABORATORIO
CHIMICO
MERCEOLOGICO
CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA

LABCAM è una società della
CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA



Con il patrocinio del:
**CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**



**HAPPY
QUALITY**
OLTRE LA QUALITÀ,
PER IL VOSTRO SORRISO.



**AL TERMINE DEI CORSI VERRÀ RILASCIATO
UN ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE**



Per maggiori informazioni formazione@labcam.it



calendario online



LAB
CAM

Dalla formazione
delle imprese
alla tutela
del consumatore

ALBENGA
aula magna

REGIONE ROLLO, 98
17031 ALBENGA
0182/50960

RILASCIO
CREDITI CFP,
1 per ora di
CORSO



LABORATORIO
CHIMICO
MERCEOLOGICO
CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA



LABCAM è una società della
CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA



Con il patrocinio del:
CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLGI ALIMENTARI


HAPPY
QUALITY
OLTRE LA QUALITÀ,
PER IL VOSTRO SORRISO.



CALENDARIO CORSI DI FORMAZIONE ANNO 2026



calendario online

* LA RICHIESTA DI RILASCIO DI
CREDITI CFP - ES. PER TECNOLOGI
O AGRONOMI - COMPORTERÀ UN
SUPPLEMENTO.

CFP

Crediti Formativi Professionali per
liberi professionisti iscritti agli Ordini

Per maggiori informazioni formazione@labcam.it



LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO



CALENDARIO CORSI DI FORMAZIONE ANNO 2026

Dalla formazione delle imprese alla tutela del consumatore

PIACENZA

19 - 20 marzo

SI^{CE}REZZA
ALIMENTARE E
TONE

ALBENGA 25 marzo

SICUREZZA NELL' STRUTTURE

ALBENGA
17 aprile

ALBENGA

15 maggio

LE RADIAZIONI
IONIZZANTI NELLE
ATTIVITÀ DI RICERCA
E INDUSTRIA

ALBENGA
19 giugno
**SICUREZZA SUL
LAVORO NELLE**

ALBENGA

ALBENGA
13 novembre

Per maggiori
informazioni e
iscrizioni visita
il sito labcam.it



LAB
SAM

LABORATORIO
CHIMICO
MERCEOLOGICO
CAMERA DI COMMERCIO
PIEMONTE DI LIGURIA

LABCAM è una società della
CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA



CALENDARIO CORSI DI FORMAZIONE ANNO 2026

SICUREZZA ALIMENTARE E INNOVAZIONE

STRATEGIE E STRUMENTI PER IL FUTURO

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
della shelf Life dei prodotti, fino agli aspetti normativi e di certificazione.
Otteneranno illustri relatori provenienti da istituzioni nazionali, enti
e aziende leader del settore, impegnati quotidianamente nel
sviluppo di tecnologie ufficiali, nella ricerca avanzata e nello sviluppo di tecnologie
per una filiera alimentare più sicura, trasparente ed efficiente.
Nostri corsi sono iscritti al n° 10.5 ECM per Tecnologi Alimentari
Sanitari - n° 15 CFP per Tecnologi Alimentari

**CORSO A
PAGAMENTO**

**CORSO A
PAGAMENTO**
Per maggiori informazioni formazione@labcam.it

