

LAB CAM

CALENDARIO EVENTI DI FORMAZIONE 2026



calendario online

*Dalla formazione
delle imprese
alla tutela
del consumatore*

PIACENZA

19 - 20 marzo

SICUREZZA
ALIMENTARE E
INNOVAZIONE

ALBENGA

25 marzo

SICUREZZA NELLE
STRUTTURE
RICETTIVE

ALBENGA

17 aprile

DIFESA DELLE
CULTURE E
TRATTAMENTI
FITOSANITARI

ALBENGA

15 maggio

LE RADIAZIONI
IONIZZANTI NELLE
ATTIVITÀ DI RICERCA
E INDUSTRIA

ALBENGA

19 giugno

SICUREZZA SUL
LAVORO NELLE
AZIENDE

ALBENGA

13 novembre

ETICHETTATURA
DEGLI ALIMENTI:
OBBLIGHI
NORMATIVI

ALBENGA

14 dicembre

SHELF LIFE E TMC,
APPROCCIO
NORMATIVO

*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



LABCAM
SUL TERRITORIO NAZIONALE

- Albenga (SV) - Sede
- Cagliari (CA) - Labcam point

LAB CAM

CALENDARIO EVENTI DI FORMAZIONE 2026



calendario online

*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



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

CALENDARIO EVENTI DI FORMAZIONE 2026

ORARIO DIDATTICO POMERIDIANO
DALLE 15:00 ALLE 18:00



calendario online

*Dalla formazione
delle imprese
alla tutela
del consumatore*

ALBENGA

25 marzo

**SICUREZZA NELLE
STRUTTURE
RICETTIVE**

**EVENTO
GRATUITO**

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.



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 gli iscritti all'ordine dei Tecnologi Alimentari

Per maggiori informazioni formazione@labcam.it

LAB CAM

CALENDARIO CORSI DI FORMAZIONE ANNO 2026

ORARIO DIDATTICO POMERIDIANO
DALLE 15:00 ALLE 18:00



calendario online

*Dalla formazione
delle imprese
alla tutela
del consumatore*

ALBENGA

17 aprile

**DIFESA DELLE
COLTURE E
TRATTAMENTI
FITOSANITARI**

**EVENTO
GRATUITO**

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.



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 gli iscritti all'ordine dei Tecnologi Alimentari

Per maggiori informazioni formazione@labcam.it

LAB CAM

CALENDARIO EVENTI DI FORMAZIONE 2026

ORARIO DIDATTICO POMERIDIANO
DALLE 14:30 ALLE 18:30



calendario online

*Dalla formazione
delle imprese
alla tutela
del consumatore*

ALBENGA

15 maggio

LE RADIAZIONI
IONIZZANTI NELLE
ATTIVITÀ DI RICERCA
E INDUSTRIA

**EVENTO
GRATUITO**

LE RADIAZIONI IONIZZANTI NELLE ATTIVITÀ DI RICERCA E INDUSTRIA.

INQUADRAMENTO GENERALE, AMBITI DI 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.



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 gli iscritti all'ordine dei Tecnologi Alimentari

Per maggiori informazioni formazione@labcam.it

LAB CAM

CALENDARIO EVENTI DI FORMAZIONE 2026

ORARIO DIDATTICO POMERIDIANO
DALLE 15:00 ALLE 18:00



calendario online

*Dalla formazione
delle imprese
alla tutela
del consumatore*

ALBENGA

19 giugno

**SICUREZZA SUL
LAVORO NELLE
AZIENDE**

**EVENTO
GRATUITO**

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.



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 gli iscritti all'ordine dei Tecnologi Alimentari

Per maggiori informazioni formazione@labcam.it

LAB CAM

CALENDARIO EVENTI DI FORMAZIONE 2026

ORARIO DIDATTICO POMERIDIANO
DALLE 15:00 ALLE 18:00



calendario online

*Dalla formazione
delle imprese
alla tutela
del consumatore*

ALBENGA
13 novembre

**ETICHETTATURA
DEGLI ALIMENTI:
OBBLIGHI
NORMATIVI**

**EVENTO
GRATUITO**

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 gli iscritti all'ordine dei Tecnologi Alimentari

Per maggiori informazioni formazione@labcam.it

LAB CAM

CALENDARIO EVENTI DI FORMAZIONE 2026

ORARIO DIDATTICO POMERIDIANO
DALLE 15:00 ALLE 18:00



calendario online

*Dalla formazione
delle imprese
alla tutela
del consumatore*

ALBENGA

14 dicembre

**SHELF LIFE E TMC,
APPROCCIO
NORMATIVO**

**EVENTO
GRATUITO**

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.



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 gli iscritti all'ordine dei Tecnologi Alimentari

Per maggiori informazioni formazione@labcam.it



CALENDARIO EVENTI DI FORMAZIONE 2026



calendario online

*Dalla formazione
delle imprese
alla tutela
del consumatore*

ALBENGA
aula magna

REGIONE ROLLO, 98
17031 ALBENGA
0182/50960

AL TERMINE DEI CORSI VERRA' RILASCIATO UN ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

**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



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



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



Per maggiori informazioni formazione@labcam.it

LAB
CAM

CALENDARIO EVENTI DI FORMAZIONE 2026



calendario online

*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**

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



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

**Crediti Formativi Professionali per gli iscritti
all'ordine dei Tecnologi Alimentari**

Per maggiori informazioni formazione@labcam.it