



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



LABORATORIO
CHIMICO MERCEOLOGICO
CAMERA DI COMMERCIO RIVIERE DI LIGURIA

CATALOGO EVENTI 2017

In collaborazione con:



Con il patrocinio di:



SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

email: labchim@lab-to.camcom.it

www.lab-to.camcom.it/ - www.labcam.it



<https://m.facebook.com/LaboratorioCCIAATO>

- Il Consiglio Nazionale dei Tecnologi alimentari ha rilasciato l'accreditamento al Laboratorio Chimico per la formazione professionale continua dei Tecnologi Alimentari
- Il Laboratorio eroga seminari accreditati ECM dal Ministero della Salute (Università di Torino - Provider Ateneo ID 173)

TARIFE CONVENZIONATE PER GLI ISCRITTI:

all'Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Piemonte Valle d'Aosta, Lombardia, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria e Molise, all'Ordine dei Chimici del Piemonte e Valle d'Aosta, al Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Torino e Aosta e Savona, al Collegio Interprovinciale Periti Agrari AL AT CN TO AO, Vercelli e Biella, agli Ordini Dottori Agronomi e Forestali Piemonte e Valle d'Aosta, Unione Giovani Dottori Commercialisti ed Esperti Contabili di Torino. Alle Associazioni di Categoria: Api Torino, CIA Torino, CNA Torino, COLDIRETTI Torino, CONFAGRICOLTURA Torino, CONFARTIGIANATO Torino, CONFESERCENTI Torino, CONFIMI IMPRESA nazionale, studenti universitari iscritti nell'anno accademico in corso.

TORINO 27 GENNAIO



≈ SEMINARI

Con il patrocinio di:



Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari



Campionamento, analisi e gestione del dato analitico

Venerdì 27 gennaio 2017 dalle 9.00 alle 17.00
Sala convegni Laboratorio chimico Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165 10127 Torino
Scarica il: [programma del seminario](#) in formato pdf

PIACENZA 28 FEBBRAIO



Laboratorio Chimico Merceologico
Camera di Commercio Inverre di Luglia



≈ SEMINARI

In collaborazione con



Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari



Provider autorizzato
per la formazione continua dei Tecnologi Alimentari



MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

La normativa di riferimento, le
procedure e i controlli

Martedì 28 febbraio 2017
dalle 9.00 alle 16.30 Centro Congressi
«Il Fienile» presso Residenza Gasparini/Campus Universitario Piacenza
Scarica il: [programma del seminario](#) in formato pd

E' POSSIBILE RICHIEDERE GLI ATTI DEI SEMINARI DA NOI
ORGANIZZATI ALL'INDIRIZZO EMAIL:
labchim@lab-to.camcom.it

TORINO 3 MARZO



≈ SEMINARI

Con il patrocinio di:



Prevenzione e tutela dell'azienda alimentare

Scica il: [programma del seminario](#) in formato pdf
Venerdì 3 marzo 2017 dalle 8.45 alle 17.30
Sala convegni Via Ventimiglia, 165 10127 Torino

TORINO 21 MARZO



≈ SEMINARI

Con il patrocinio di:



Origine e tracciabilità dei prodotti alimentari

dalle 8.45 alle 17.00

Sala convegni Laboratorio chimico Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165 10127 Torino

Scica il: [programma del seminario](#) in formato pdf

[**ISCRIZIONE ONLINE**](#)

E' POSSIBILE RICHIEDERE GLI ATTI DEI SEMINARI DA NOI ORGANIZZATI ALL'INDIRIZZO EMAIL:
labchim@lab-to.camcom.it

TORINO 24 MARZO



≈ CORSI

MEDIA FILL QUALE STRUMENTO DI CONTROLLO DEL PROCESSO IN ASEPSI

dalle 08.45 alle 17.30

Laboratorio chimico Camera di Commercio Torino

Via Ventimiglia, 165 10127 Torino

Scarica il [programma](#) del corso in formato pdf
[modulo di iscrizione](#) in formato word compilabile da inviare all'indirizzo

email:

labchim@lab-to.camcom.it

ALBENGA 19 APRILE



LABORATORIO
CHIMICO MERCEOLOGICO
CAMERA DI COMMERCIO RIVIERE DI LIGURIA



≈ CORSI

In collaborazione con



Agenzia di Formazione Accreditata dal
CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI



Provider autorizzato



L'esportazione dei prodotti alimentari

Aggiornamento tecnico-legislativo
sulla commercializzazione
nei paesi terzi

Sala convegni

**Labcam srl - Laboratorio chimico merceologico della CCIAA Riviere di
Liguria**

Regione Rollo 98 Albenga (SV)

Scarica il: [programma del seminario](#) in formato pdf

TORINO 4 - 5 MAGGIO



**IL LABORATORIO
DELLE ETICHETTE
ALIMENTARI**

WORKSHOP
NORMATIVA NAZIONALE ED UE
GIOVEDÌ 4 MAGGIO 2017
NORMATIVA EXTRA UE
VENERDÌ 5 MAGGIO 2017

DALLE 9.00 ALLE 17.00
SALA CONVEGNI VIA VENTIMIGLIA, 165
10127 TORINO

IL LABORATORIO CHIMICO CAMERA DI COMMERCIO TORINO, LABCAM E IN COLLABORAZIONE CON LA SCUOLA DI SICUREZZA NELL'ALIMENTAZIONE, ORGANIZZANO UN WORKSHOP RIVOLTO ALLE AZIENDE E AI PROFESSIONISTI CHE OPERANO NEL SETTORE ALIMENTARE.
IL PROGRAMMA SARÀ DISPONIBILE NEI PROSSIMI GIORNI.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
LABORATORIO CHIMICO CAMERA DI COMMERCIO TORINO
VIA VENTIMIGLIA, 165 10127 TORINO
TEL. 011 6700 241 - FAX 011 6700 100
LABCHIM@LAB-TO.CAMCOM.IT

Prima giornata: NORMATIVA NAZIONALE ED UE

Seconda giornata: NORMATIVA EXTRA UE

dalle 9.00 alle 17.00 Sala convegni

Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino Via Ventimiglia, 165
10127 Torino

Scarica il: [programma del seminario](#) in formato pdf

TORINO 26 MAGGIO



≈ SEMINARI

Con il patrocinio di:



La canapa come ingrediente alimentare

Coltivazione, normativa, sicurezza d'uso, studi

Sala convegni

Laboratorio chimico Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165 10127 Torino

Scarica il [programma](#) del corso in formato pdf

E' POSSIBILE RICHIEDERE GLI ATTI DEI SEMINARI DA NOI ORGANIZZATI ALL'INDIRIZZO EMAIL:

labchim@lab-to.camcom.it

TORINO 7,8,9 giugno

CORSO IN LINGUA ITALIANA



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

≈ CORSI

FORMAZIONE DEL PCQI Preventive Controls Qualified Individual

Scarica il [programma](#) del corso in formato pdf
[modulo di iscrizione](#) in formato word compilabile da inviare all'indirizzo
email:

labchim@lab-to.camcom.it

PIACENZA 17 LUGLIO



LABORATORIO
CHIMICO MERCEOLOGICO
CAMERA DI COMMERCIO BOLOGNA-LIGURIA



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



SPORTELLI ETICHETTATURA
E SICUREZZA ALIMENTARE

≈ CORSI

Con il patrocinio di:



Agente di Formazione riconosciuta dal
CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI



Provider autorizzato
a erogare corsi di formazione
e aggiornamento professionale



Shelf life degli alimenti: dalla scelta dei parametri all'interpretazione delle informazioni

lunedì 17 luglio 2017 dalle 9.00 alle 16.30
Centro Congressi «Il Fienile» presso Residenza Gasparini/Campus Universitario
Scarica il [programma](#) del corso in formato pdf

E' POSSIBILE RICHIEDERE GLI ATTI DEI SEMINARI DA NOI
ORGANIZZATI ALL'INDIRIZZO EMAIL:
labchim@lab-to.camcom.it

ALESSANDRIA: CICLO DI SEMINARI

EVENTI ORGANIZZATI DALLO SPORTELLO ETICHETTATURA:

 Camera di Commercio Alessandria

 LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

PRODOTTI ALIMENTARI SICURI
AGGIORNAMENTO TECNICO LEGISLATIVO

SICUREZZA ALIMENTARE	ALLERGENI	SHELF LIFE: DURABILITÀ DEI PRODOTTI	MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI	REGOLE VENDITA ONLINE
ALESSANDRIA 19/06/17	ALESSANDRIA 10/07/17	ALESSANDRIA 25/09/17	ALESSANDRIA 16/10/17	ALESSANDRIA 20/11/17

CON IL PATROCINIO DI:

 ASL REGIONE PIEMONTE

 AGENZIA DI FORMAZIONE ACCREDITATA DAL
CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

 REGIONE PIEMONTE

INFO ISCRIZIONI:
www.lab-to.camcom.it/cciaal_2017
etichettatura@al.camcom.it
Asperia Formazione presso Camera di Commercio Alessandria
0131 313231/313311/313269

Lunedì 19 giugno 2017
Sala Castellani



≈ **SEMINARI**

Con il patrocinio di:



PRODOTTI ALIMENTARI SICURI:
SICUREZZA ALIMENTARE E GESTIONE DELLE
NON CONFORMITÀ

Segreteria organizzativa
Asperia Formazione presso
Camera di Commercio Alessandria
tel. 0131/313269/313311/313231
e-mail: formazione@al.camcom.it

E' POSSIBILE RICHIEDERE GLI ATTI DEI SEMINARI DA NOI
ORGANIZZATI ALL'INDIRIZZO EMAIL:
labchim@lab-to.camcom.it

**Lunedì 10 luglio 2017
dalle 9.30 alle 16.30 Sala Castellani**



≈ **SEMINARI**

Con il patrocinio di:



PRODOTTI ALIMENTARI SICURI: ALLERGENI

Camera di Commercio di Alessandria Via Vochieri n. 58 Alessandria
Scarica il:

**[programma del seminario](#) in formato pdf
[modulo di iscrizione](#) in formato word compilabile da inviare
all'indirizzo email:
formazione@al.camcom.it**

**Lunedì 25 settembre 2017
dalle 9.30 alle 16.30 Sala Castellani**



≈ **SEMINARI**

Con il patrocinio di:



PRODOTTI ALIMENTARI SICURI: SHELF LIFE, DURABILITÀ DEI PRODOTTI

Programma in fase di definizione

**E' POSSIBILE RICHIEDERE GLI ATTI DEI SEMINARI DA NOI
ORGANIZZATI ALL'INDIRIZZO EMAIL:
labchim@lab-to.camcom.it**

TORINO 20 SETTEMBRE

CORSO IN LINGUA ITALIANA



≈ CORSI

FOOD SAFETY PLAN, DALL'HACCP ALL'HARPC

La progettazione del manuale secondo i
principi FSMA e il
Preventive Control for Human Food

Mercoledì 20 settembre dalle 8.30 alle 18.00

Sala convegni **Laboratorio chimico Camera di Commercio Torino**

Via Ventimiglia, 165 10127 Torino

Scarica il [programma](#) del corso in formato pdf
[modulo di iscrizione](#) in formato word compilabile da inviare all'indirizzo
email: labchim@lab-to.camcom.it

TORINO 18,19,20 OTTOBRE

CORSO IN LINGUA ITALIANA



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

≈ CORSI

FORMAZIONE DEL PCQI Preventive Controls Qualified Individual

Scarica il [programma](#) del corso in formato pdf
[modulo di iscrizione](#) in formato word compilabile da inviare all'indirizzo
email:
labchim@lab-to.camcom.it

TORINO 28 SETTEMBRE

SEMINARIO ECM

28 settembre 2017 dalle 8.45 alle 17.30

Sala convegni

Laboratorio chimico Camera di Commercio Torino

Via Ventimiglia, 165 10127 Torino



SEMINARI

Con il patrocinio di:



Agricoltura e Foreste

CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI



Import-export e scambi intracomunitari:

procedure di controllo e pratiche di gestione
dei prodotti alimentari

Scarica il [programma](#) del corso in formato pdf
ISCRIZIONE ONLINE

E' POSSIBILE RICHIEDERE GLI ATTI DEI SEMINARI DA NOI
ORGANIZZATI ALL'INDIRIZZO EMAIL:

labchim@lab-to.camcom.it

ASTI: CICLO DI SEMINARI

EVENTI ORGANIZZATI DALLO SPORTELLLO ETICHETTATURA:



COSTRUIRE L'ETICHETTA DEI PRODOTTI ALIMENTARI LA NORMATIVA DI SETTORE NEL CONTESTO DEL REGOLAMENTO COMUNITARIO

CONSERVE
MARMELLATE
CONFETTURE

ASTI
21/09/17

PRODOTTI
LATTIERO
CASEARI

ASTI
16/10/17

PRODOTTI
DA FORNO

ASTI
16/11/17

CARNI
E PRODOTTI
DERIVATI

ASTI
30/11/17

CON IL PATROCINIO DI:



A.S.L. AT
Azienda Sanitaria Locale
di Asti

INFO ISCRIZIONI:

www.lab-to.camcom.it/etichettaturaAT
etichettatura@at.camcom.it

Camera di Commercio di Asti - P.za Medici, 8 - 14100 Asti

CONSERVE, MARMELLATE, CONFETTURE

Giovedì 21 settembre 2017

dalle 8.45 alle 13.00 Sala Conferenze

Camera di commercio di Asti -Piazza Medici 8 Asti

Scarica il:

**[programma del seminario](#) in formato pdf
[modulo di iscrizione](#) in formato word compilabile da inviare
all'indirizzo email:**

formazione@al.camcom.it

E' POSSIBILE RICHIEDERE GLI ATTI DEI SEMINARI DA NOI
ORGANIZZATI ALL'INDIRIZZO EMAIL:

labchim@lab-to.camcom.it

TORINO 8 OTTOBRE

The poster features a colorful background of diagonal stripes in various colors (blue, green, orange, red, purple, yellow, etc.) on the left side. On the right, there is a white area with text and a logo. The logo at the top right is a stylized 'L' and 'C' inside a circle, with the text 'LABORATORIO CHIMICO CAMERA DI COMMERCIO TORINO' below it. The main title is in a red box: 'IL LABORATORIO DELLE ETICHETTE ALIMENTARI: INDICAZIONI FACOLTATIVE E MARKETING CLAIMS'. Below this, the word 'WORKSHOP' is written in large blue letters. The date and time are 'LUNEDÌ 2 OTTOBRE 2017 DALLE 9.00 ALLE 17.00'. The location is 'SALA CONVEGNI VIA VENTIMIGLIA, 165 10127 TORINO'. There are two paragraphs of smaller text: 'IL LABORATORIO CHIMICO CAMERA DI COMMERCIO TORINO ORGANIZZA UN WORKSHOP RIVOLTO ALLE AZIENDE E AI PROFESSIONISTI CHE OPERANO NEL SETTORE ALIMENTARE.' and 'IL PROGRAMMA SARÀ DISPONIBILE NEI PROSSIMI GIORNI'. At the bottom left, there is a green box with the text 'SEGRETERIA ORGANIZZATIVA LABORATORIO CHIMICO CAMERA DI COMMERCIO TORINO VIA VENTIMIGLIA, 165 10127 TORINO TEL. 011 6700 241 - FAX 011 6700 100 LABCHIM@LAB-TO.CAMCOM.IT'. At the bottom right, there is a small horizontal bar with a row of colored squares.

dalle 9.00 alle 16.30 Sala convegni
Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino Via Ventimiglia, 165 10127
Torino

Scarica il [programma](#) del corso in formato pdf
[modulo di iscrizione](#) in formato word compilabile da inviare all'indirizzo
email:

labchim@lab-to.camcom.it

SAVE THE DATE
21 E 22 MARZO 2018
ALBENGA (SV)



II° WORKSHOP
NAZIONALE AGROALIMENTARE

INNOVAZIONE, RICERCA, NORMATIVA
AL SERVIZIO DELLE IMPRESE ALIMENTARI E PROFESSIONISTI DEL SETTORE

ALBENGA (SV)
21 e 22 MARZO 2018

IL CORSO SARÀ ACCREDITATO:

DAL CONSIGLIO NAZIONALE DELL'ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI (OTAN)
DAL CONSIGLIO NAZIONALE DELL'ORDINE DEI CHIMICI
DALL'ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI DI GENOVA E SAVONA

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

LABORATORIO CHIMICO CAMERA DI COMMERCIO TORINO

VIA VENTIMIGLIA, 165 10127 TORINO • TEL. 011 6700 241 - FAX 011 6700 100 • LABCHIM@LAB-TO.CAMCOM.IT