aibo-fce
associazione italiana
business operator
food contact expert

SEMINARIO GRATUITO
Riservato ai Soci AIBO-FCE
2 CREDITI AIBO

ATTUALITÀ NELLA FILIERA DEL

Food Contact 2026

12–13 NOV

Due giornate di aggiornamento tecnico
e normativo sul food contact

Napoli

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI
FEDERICO II

Sala Museo di Fisica
Via Mezzocannone, 8

CENTRO MUSEALE "MUSEI DELLE SCIENZE NATURALI E FISICHE" 1992

CON IL SUPPORTO DI

Laminazione Sottile group
LabAnalysis
Profilglass
ITALPACK CARTONS
DI MAURO flexible packaging
Scandolara S.p.A.
chemie.
Imi
REINOL
JABER INNOVATION
Seda

12 NOVEMBRE

12:30	**Registrazione**
13:00–14:00	**Light lunch**
14:00–14:30	**Saluti istituzionali** Ciro Sinagra - Presidente AIBO-FCE Prof. Piergiulio Cappelletti - UNINA, Direttore del Centro Musei delle Scienze Naturali e Fisiche Prof. Antonino Squillace - UNINA, Presidente AITEM

SESSIONE 1

Moderatrice: Michela Gallo - Socio AIBO-FCE n. 250

14:30–15:00	**Bioplastiche per il confezionamento alimentare: sfide e opportunità** Prof.ssa Giorgia Spigno - Università Cattolica del Sacro Cuore
15:00–15:30	**From compliance to anticipation: Lavazza's approach to substances of concern** Emanuele Pagoni - Luigi Lavazza SpA
15:30–16:00	**MOCA in plastica: monouso e riutilizzabile tra conformità e sicurezza alimentare** Carmen Sorice - Regulatory & Scientific Affairs
16:00–16:30	**I Materiali e gli Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA): aspetti sanitari, tecnici e normativi** Cinzia Gesumundo, Roberta Feliciani - Istituto Superiore di Sanità
16:30–17:00	**Materiali a Contatto con gli Alimenti: validazione dei metodi e stima dell'incertezza di misura** Giorgio Padula, Veruscka Mannoni - Istituto Superiore di Sanità
17:00–17:30	**Nuovi requisiti per i materiali e oggetti a contatto con le acque potabili (MOCAP), Direttiva (UE) 2020/2184** Cristina Sancolodi - Knoell

20:00 **Cena Sociale**
Villa Diamante - Via A. Manzoni, 131/B, Napoli

13 NOVEMBRE

SESSIONE 2

Moderatrice: Oriana Savonitti - Socio AIBO-FCE n. 37

09:30–10:00	**Inchiostro - Dalla formulazione alla stampa: aspetti normativi e analitici** Anna Perego - Colorgraf; Valter Rocchelli - SepackLab Srl
10:00–10:30	**Il biomonitoraggio umano dei PFAS: il caso studio del Veneto** Elena Dellatte, Annalisa Abballe - Istituto Superiore di Sanità
10:30–11:00	**Questioni di punti di vista sull'acciaio inossidabile: l'acido acetico dice no, l'olio dice sì** Dario Staccioli - Biochemie Lab
11:00–11:30	**Il ruolo delle Zeoliti nel packaging innovativo** Prof. Mariano Mercurio - Università del Sannio di Benevento
11:30–12:00	**Progettare il futuro dei materiali: nuove strutture polimeriche per riciclabilità e processi sostenibili** Osvaldo Bosetti - Goglio SpA
12:00–12:30	**Governare il rischio, creare valore: il ruolo delle certificazioni nella filiera del Food Contact** Laura Cazzola - CSQA
12:30–13:30	**Light lunch**

13:45–16:00 **Visita guidata ai Musei Federiciani**

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Attualità nella filiera del Food Contact 2026

- Iscrizione gratuita riservata ai Soci AIBO-FCE in regola con il pagamento di tutte le quote associative. Per iscriversi inviare la scheda di partecipazione compilata e firmata a **info@foodcontactexpert.org**, **tassativamente entro il 30 ottobre 2026**, fino ad esaurimento posti.

2	2	1	1
SESSIONI DEL SEMINARIO	LIGHT LUNCH	CENA SOCIALE	VISITA GUIDATA

Scheda di partecipazione

NOME _____ COGNOME _____

INDIRIZZO _____

PROV. _____ CAP _____

E-MAIL _____

SOCIO N. _____ CODICE FISCALE _____

- ☐ **Chiedo** di partecipare al Seminario riservato ai Soci AIBO-FCE "ATTUALITÀ NELLA FILIERA DEL FOOD CONTACT 2026" – 12-13 NOVEMBRE 2026 – NAPOLI
- ☐ **Dichiaro** di essere in regola con il pagamento di TUTTE le quote associative
- ☐ **Parteciperò** alla cena sociale AIBO-FCE, prevista per il giorno 12 novembre 2026 alle ore 20:00, e segnalerò tramite email a info@foodcontactexpert.org eventuali intolleranze alimentari
- ☐ **Parteciperò** alla visita ai Musei Federiciani

DATA _____ FIRMA _____

Privacy policy. I dati personali sono trattati ai sensi delle vigenti normative in materia di privacy. Informazioni fornite ai sensi dell'Art. 13 del Reg. UE 2016/679 (GDPR) e dell'Art. 13 del D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

DATA _____ FIRMA _____

Scaricando il PDF è possibile compilare ogni singolo campo puntando direttamente il mouse sul documento.

N.B. In caso di necessità, AIBO-FCE si riserva di apportare modifiche al programma anche durante il suo svolgimento. L'ordine delle presentazioni potrebbe variare in funzione di esigenze impreviste.