



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

Provider: Università degli Studi di Torino - (ID 173)

LA SHELF LIFE DEGLI ALIMENTI : COME DETERMINARLA, COME PROLUNGARLA, COME GARANTIRLA AL CONSUMATORE

Obiettivo n° 23 - Sicurezza alimentare e/o patologie correlate

Università degli Studi di Milano - Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari
Aula Informatica - Via Celoria, 2 - Milano

20 MARZO 2015

| 9.30 - 11.20 | Titolo/argomento | Relatori |
|----------------------|---|---|
| 9.30 - 10.00 | INTRODUZIONE AL CORSO - LA VALUTAZIONE DEI PARAMETRI MICROBIOLOGICI PER LA SHELF LIFE | Valerio GIACCONE Università di Padova |
| 10.00 - 10.30 | I PRINCIPI DELLA SHELF LIFE : DAL RISK ASSESSMENT ALLA VITA UTILE DEI PRODOTTI ATTRAVERSO GLI OBBLIGHI LEGALI E LE ESIGENZE DEL COMMERCIO | Gianni DI FALCO Fit- Italia - Bergamo |
| 10.30 - 11.00 | GASTRONOMIA , PREPARATI ALIMENTARI E L'OSSERVATORIO DI FIT-ITALIA: DATE DI SCADENZA O TMC COME DETERMINARLA | Massimiliano BUSACCHINI Fit-Italia - Bergamo |
| 11.00 - 11.20 | DOMANDE E DIBATTITO | TUTTI I RELATORI |
| 11.40 - 13.15 | Titolo/argomento | Relatori |
| 11.40 - 12.10 | SHELF LIFE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO. LE RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE E DEL VENDITORE, CON PARTICOLARE RIGUARDO AI FATTORI CHE POSSONO MODIFICARE LA SHELF LIFE NEL MOMENTO DELLA VENDITA | Giorgia ANDREIS Studio Avvocati Andreis e Associati - Torino |
| 12.10 - 12.40 | IL RISK ASSESSMENT ATTRAVERSO LA VALUTAZIONE DEI POTENZIALI DI CRESCITA NELLA PREVISIONE DEL RISCHIO E NELLA VALIDAZIONE DEI PROCESSI | Victor BRUSCHI Dussmann Service - Milano |
| 12.40 - 13.15 | DISCUSSIONE CON I PARTECIPANTI | TUTTI I RELATORI |
| 14.15 - 16.45 | Titolo/argomento | Relatori |
| 14.15 - 14.45 | LA DETERMINAZIONE DELLA SHELF LIFE NEI PRODOTTI PREINCARTATI DELLA GDO | Elisabetta MENEVERI Auchan |
| 14.45 - 15.15 | FOOD PACKAGING MATERIALI TECNOLOGIE SOLUZIONI PER PROLUNGARE LA SHELF LIFE DEGLI ALIMENTI | Daniele BERGONZI CSI -Milano |
| 15.15 - 15.45 | L E NUOVE FRONTIERE DELLA TECNOLOGIA PER PROLUNGARE LA SHELF LIFE DEGLI ALIMENTI | Angelo DE FALCO RIVOIRA |
| 15.45 - 16.15 | DISCUSSIONE CON I PARTECIPANTI | TUTTI I RELATORI |
| 16.15 - 16.45 | CHIUSURA LAVORI | Valerio GIACCONE |
| VERIFICA ECM* | | |

*Il tempo dedicato alla verifica NON è compreso nelle ore totali del corso

TOTALE ORE DELL'INIZIATIVA FORMATIVA

5 ORE E 55 MINUTI

RAZIONALE

Un corso di approccio tecnico e risolto pratico che permette di venire a conoscenza dei principali parametri da verificare e monitorare in fase di conservazione del prodotto alimentare e di come determinare la data di scadenza o il Termine Minimo di Conservazione da apporre in etichetta.

Tra gli argomenti affrontati: la scelta dell'imballaggio, l'utilizzo di tecniche specifiche, le analisi minime, le procedure da gestire nel manuale di autocontrollo con un'analisi attenta anche delle responsabilità e relativi aspetti sanzionatori che sussistono nel rapporto produttore e venditore.

Nel corso viene anche presentata la struttura di un approccio di RISK Assessment basato su prove sperimentali e dati di allerta applicabile non solo alla definizione della Shelf life ma a tutte le situazioni in cui è necessario elaborare e documentare in modo scientifico delle scelte basate sulla valutazione del Rischio.

Un corso rivolto alle aziende di produzione , distribuzione e ristorazione ed alle microimprese con l'intento di migliorare i processi , i controlli e garantire una corretta etichettatura del prodotto messo in commercio e ai tecnici specialistici che vogliono approcciare l'argomento in maniera corretta e con esperti del settore alimentare