



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