

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Cognome	
Nome	
Ente di appartenenza	
Tel.	Fax
Email:	
La fattura deve essere intestata a:	
Indirizzo:	
Città	
CAP	
Tel.	Fax
P. IVA/Cod. Fisc.	
Data	
Firma	

L'iscrizione al corso deve considerarsi tacitamente accettata, salvo nostro avviso contrario

Il seminario è accreditato dal Ministero della Salute (Università di Torino - Provider Ateneo ID 173 - codice di riferimento 84264 è da diritto a 7 crediti ECM per le seguenti figure professionali (selezionare la figura professionale alla quale si desidera l'accREDITAMENTO):

- Medico (SIAN)
- Medico veterinario
- Chimico
- Biologo
- Tecnico della Prevenzione
- Tecnico sanitario laboratorio biomedico

QUOTE DI ISCRIZIONE

AZIENDE: € 110,00 + IVA

ENTI PUBBLICI: € 60,00 + IVA (se prevista)*

***(fino ad un massimo di 40 posti)**

Sono previste le seguenti agevolazioni

- Gli iscritti all'Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Piemonte e Valle d'Aosta, Lombardia e Liguria e
- all'Ordine dei Chimici del Piemonte e Valle d'Aosta hanno diritto al 10% di sconto ai corsi formativi e seminari organizzati dal Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e la Scuola Italiana di Qualità e Sicurezza nell'Alimentazione.

BARRARE LA FORMA DI PAGAMENTO

UTILIZZATA (DA EFFETTUARE

PRIMA DELL'INIZIO DEL CORSO):

- assegno intestato a Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino o contanti;
- versamento su c.c.p. N. 36688109 intestato a Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino – Via Ventimiglia 165, di cui si allega copia per ricevuta;
- bonifico a favore del Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino:
UNICREDIT SPA
IBAN IT23Y0200801046000101167812

CONDIZIONI CONTRATTUALI

- *L'iscrizione è valida solo se vengono indicati i dati fiscali e le modalità di pagamento.*
- *Nella quota di iscrizione è compresa la copertura assicurativa per qualsiasi sinistro, compreso l'incidente, per infortunio alle persone e danni alle cose.*
- *Il Laboratorio si riserva la facoltà di annullare il corso informando gli iscritti entro 5 giorni dall'erogazione.*
- *In caso di rinuncia, la restituzione della quota di iscrizione o la possibilità di frequenza in data successiva saranno consentiti solo previa comunicazione via fax, che dovrà pervenire almeno 7 giorni prima dell'inizio del corso prenotato.*
- *Per ogni corso è previsto un numero minimo ed un numero massimo di partecipanti: le iscrizioni pervenute a classe completa saranno ritenute valide per il corso successivo, previo accordo con l'interessato. Il Laboratorio si riserva la facoltà di annullare o rinviare l'evento qualora non venga raggiunto il numero minimo di partecipanti.*

I dati personali verranno utilizzati dal Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino per inviare informazioni inerente alle prossime iniziative in programma. Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino garantisce, ai sensi della Legge 196/03, sulla tutela dei dati personali, la riservatezza dei dati forniti e la possibilità di richiedere la ratifica o la cancellazione scrivendo a: Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, via Ventimiglia, 165, 10127 Torino. Tali dati saranno custoditi nell'archivio elettronico e verranno utilizzati al solo scopo di inviare informazioni inerenti le iniziative organizzate dal Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino.

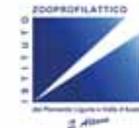


SHELF LIFE E TMC: DEFINIZIONI, CONFINI, UTILIZZI, DOCUMENTAZIONE

Martedì 28 Gennaio 2014

Sede : Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia 165 Torino

CON IL PATROCINIO DI



Il seminario si pone l'obiettivo di fare chiarezza tra Termine Minimo di Conservazione e data di scadenza sia dal punto di vista normativo, inquadrando le responsabilità e facendo riferimento agli aspetti sanzionatori sia dal punto di vista tecnico ponendo in luce quali sono i parametri microbiologici, chimici, sensoriali che entrano in gioco durante la conservazione del prodotto a scaffale. Verrà inoltre posto in evidenza l'importanza dell'imballaggio nel mantenimento della shelf life nonché forniti strumenti per fare una valutazione accelerata in azienda e presentate esperienze aziendali in diversi settori alimentari. In ultimo l'utente potrà avere un quadro completo di quale è la gestione interna della shelf life in un canale commerciale distributivo quale Eataly e venire a conoscenza di quale documentazione e procedure devono essere inserite nel manuale di autocontrollo aziendale per la gestione della shelf life.

PROGRAMMA

- 09.15 Saluti istituzionali
Salvatore Capozzolo Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino
Alessandra Conti, Scuola Italiana Qualità e Sicurezza Alimentare
- 09.30 Aspetti legali: inquadramento normativo, responsabilità, aspetti sanzionatori
Neva Monari, Avvocati per l'Impresa, Torino
- 09.55 Il significato di TMC e data di scadenza e modalità di indicazione in etichetta: come scegliere
Paola Rebufatti, Laboratorio Chimico
Camera di Commercio di Torino
- 10.20 Discussione con i partecipanti
Monari/ Rebufatti
- 10.40 La valutazione dei parametri microbiologici ai sensi del Reg UE 2073/2005
Lucia Decastelli, Istituto Zooprofilattico Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, Torino
- 11.05 L'analisi sensoriale nella definizione della shelf-life dei prodotti alimentari
Giuseppe Zeppa, Disafa, Università di Torino

PROGRAMMA

- 11.30 Break
- 11.50 Gli studi di shelf life: approccio e parametri chimici da considerare.
Laura Bersani, Laboratorio chimico
Camera di Commercio di Torino
- 12.15 Come definire il TMC nelle microimprese e la documentazione nel manuale di autocontrollo
Mauro Daveni, Coldiretti Torino
- 12.45 Discussione con i partecipanti – Laura Bersani
- 13.00 Pausa Pranzo

SESSIONE 2: CASE STUDY E CONTROLLO UFFICIALE

- 14.00 Il controllo dell'imballaggio alimentare per il mantenimento della shelf life
Davide Bordonaro, SIAN ASL NO
- 14.30 Conserve Vegetali: parametri che influenzano la shelf-life e modelli per una valutazione accelerata
Antonio Trifirò, Dipartimento Conserve Vegetali SSICA
- 15.00 La gestione della shelf life nel canale commerciale
Simona Del Treppo, responsabile qualità Eataly
- 15.30 La determinazione della shelf life nel settore dei prodotti dolciari in riferimento all'utilizzo dell'imballaggio
Massimiliano Baldizzone, Azienda Agricola Baldaiassa
- 15.45 Esperienze di shelf life nella conservazione alimentare
Cristina Muzzarelli, Pastificio Bolognese
- 16.00 Discussione con i partecipanti
Laura Bersani
- 17.00 Test di valutazione ECM

INFORMAZIONI

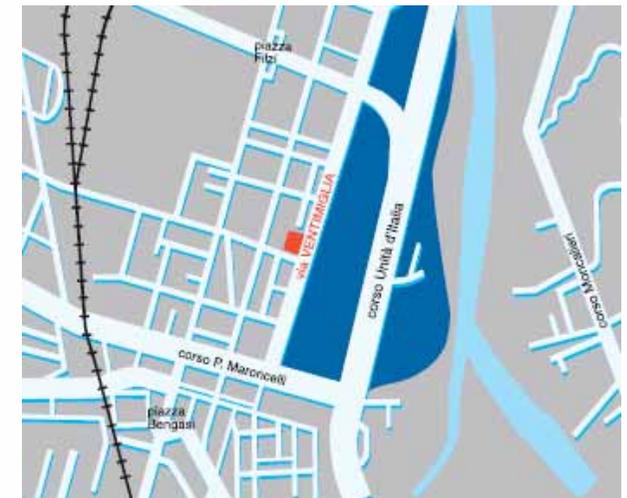
La quota comprende il materiale didattico, l'attestato di partecipazione e il coffee break.

Per maggiori informazioni sugli argomenti trattati si rimanda al sito:

<http://www.alimentarea.it>

http://www.lab-to.camcom.it/shelf_life

Per l'iscrizione inviare il modulo compilato e la copia dell'avvenuto pagamento.



SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

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

Tel. 011 6700241/209 Fax 011 6700100

labchim@lab-to.camcom.it