

Con il patrocinio di:

Alimenti refrigerati congelati e surgelati: aspetti normativi, tecnologici, chimici, microbiologici, nutrizionali

Obiettivi e destinatari

Negli ultimi anni il fatturato dell'industria alimentare è rappresentato sempre di più da prodotti innovativi che si sono sostituiti ai tradizionali quali: quarta e quinta gamma, refrigerati, congelati e surgelati.

In particolare il settore dei congelati e surgelati ha visto un notevole incremento per diversi fattori: l'alimentazione del consumatore si svolge sempre più in mense, bar, aerei, navi, treni e deve essere veloce, sicuro in termini di qualità e gradevole, sono migliorate le tecniche di produzione e il prodotto surgelato, si ha un minore spreco e anche a casa, grazie a metodi di cottura quale il microonde, è facilmente gestibile anche per fasce d'età scolare.

Le principali caratteristiche che devono possedere gli alimenti gestiti in catena del freddo sono sicuramente la sicurezza igienico-sanitaria, la qualità nutrizionale e sensoriale, nonché la comodità d'uso. Tali caratteristiche però devono poter essere mantenute durante tutte le fasi della filiera, che vanno dalla produzione, alla distribuzione fino alla commercializzazione.

Il seminario, organizzato dal Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e Alimentarea, vuole prendere in esame il prodotto, il processo, il confezionamento e gli ostacoli fisici, chimici e microbiologici, virali (vedi il caso dell'epatite A con 1100 casi diagnosticati in Italia) che si interpongono durante tutta la fase di produzione e di shelf life nonché valutare gli aspetti nutrizionali.

**Giovedì
28 gennaio 2016
dalle 9.00 alle 17.30
Sala convegni**

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

Giovedì 28 gennaio

Programma

- 9.00 Registrazione dei partecipanti
- 9.15 Introduzione
 - Alessandra Conti**, Alimentarea
 - Salvatore Capozzolo**, Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino
- 9.30 Gli aspetti normativi legali e normativi
 - Giorgia Andreis**, Studio Legale Andreis
- 10.00 Un settore in espansione: la gestione del prodotto e del processo
 - Massimo Giubilesi**, Ordine tecnologi alimentari Lombardia e Liguria
- 10.30 Break
- 10.45 Surgelati, tecnologia e innovazione: sicurezza alimentare, qualità, servizio e riduzione degli sprechi domestici
 - Vittorio Gagliardi**, Istituto Italiano Alimenti Surgelati
- 11.15 L'importanza della scelta della materia prima e della tecnologia
 - Silver Giorgini**, Orogel
- 11.35 I rischi microbiologici applicati alla matrice alimentare refrigerata
 - Luca Cocolin**, DISAFA – Università di Torino
- 12.10 Discussione con i partecipanti
- 12.30 Pausa Pranzo
- 14.00 L'etichettatura dei prodotti refrigerati congelati e surgelati
 - Paola Rebufatti**, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 14.30 Il Controllo ufficiale
 - Filippo Denaro Papa**, Asl TO 1

- 14:50 I valori nutrizionali sono conservati nei prodotti refrigerati e surgelati?
Pietro Luigi Devalle, Asl CN 1
- 16:10 Gestione delle diete speciali in legume refrigerato
Simone Gozzi, Camst
- 16:30 Il monitoraggio della catena del freddo nel settore alimentare: approccio, criticità, costi
Bruno Cavigioli, Themis
- 16:50 Conclusione lavori
- 17:10 Test di valutazione ECM

Note organizzative

Il seminario è accreditato dal Ministero della Salute (Università di Torino - Provider Ateneo ID 173 - codice di riferimento 173-147155) è da diritto a **7 crediti ECM** per le seguenti figure professionali: **medico chirurgo, medico veterinario, biologo, chimico, dietista, infermiere, infermiere pediatrico, tecnico della prevenzione, tecnico sanitario di laboratorio biomedico.**

Il seminario è accreditato:

**dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 7 crediti formativi
dalla Federazione Ordini Dottori Agronomi e Forestali Piemonte e Valle d'Aosta per 0,875 CFP
ex post all'Ordine degli Avvocati di Torino**

La partecipazione al seminario prevede una quota di iscrizione:

€ 120,00 +IVA (22%) per aziende e privati

€ 70.00 per enti pubblici

Hanno diritto al 10% di sconto gli iscritti:

all'**Ordine dei Tecnologi Alimentari** Regione Piemonte Valle d'Aosta, Lombardia, Liguria 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 dei Periti Agrari** di Vercelli e Biella, agli **Ordini Dottori Agronomi e Forestali Piemonte e Valle d'Aosta.**

ISCRIZIONE: <http://www.lab-to.camcom.it/refrigerati>

ON LINE <http://www.alimentarea.it>

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10123 Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100
labchim@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it



per visualizzare
la piantina del Laboratorio
Chimico Camera di
Commercio Savona clicca su

<http://www.labcam.it/default.aspx?p=17&l=it>