



**LABORATORIO
CHIMICO MERCEOLOGICO**
CAMERA DI COMMERCIO RIVIERE DI LIGURIA



**LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO**



**SPORTELLLO ETICHETTATURA
E SICUREZZA ALIMENTARE**



CORSI

Con il patrocinio di:



**CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**

Agenzia di Formazione accreditata dal



Provider autorizzato
ai sensi del "Regolamento per la formazione professionale
continua ai sensi del D.P.R. 7 agosto 2012, n. 137, articolo 7"



Euranet



AEIFORIA
SUSTAINABLE AND SAFE ECOSYSTEMS

Shelf life degli alimenti:

dalla scelta dei parametri all'interpretazione delle informazioni

Obiettivi e destinatari

Labcam - Laboratorio Chimico Camera di Commercio Riviera di Liguria - Imperia La Spezia Savona e il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino organizzano un incontro rivolto alle imprese e ai professionisti del settore.

La shelf-life di un prodotto alimentare, ovvero il periodo di tempo utile che permette di mantenere a livelli accettabili la qualità sensoriale e garantire la sicurezza dell'alimento, è sicuramente un aspetto fondamentale che l'OSA deve prendere in considerazione per ottenere prodotti di elevata qualità, tenendo conto delle esigenze commerciali, della gestione delle forniture e di tutti i parametri che possono incidere sulla sicurezza del prodotto; lo studio di shelf life è quindi un argomento complesso, che richiede competenze multidisciplinari per essere affrontato correttamente.

Durante la sua vita commerciale l'alimento deve mantenere le proprie caratteristiche specifiche di aspetto, odore, sapore e consistenza; per definire la shelf-life di un prodotto, in conformità con le normative vigenti, occorre inoltre considerare i diversi fattori che garantiscono la sicurezza del prodotto e la sua stabilità.

Obiettivo del seminario è quello di fornire all'OSA gli strumenti necessari per interloquire con i consulenti ed i laboratori di prova in modo costruttivo, valutando in modo critico i risultati delle prove chimiche, microbiologiche e sensoriali, e poter quindi determinare correttamente la shelf life dei propri prodotti.

**lunedì
17 luglio 2017
dalle 9.00 alle 16.30**
Centro Congressi
«Il Fienile» presso
Residenza
Gasparini/Campus
Universitario

Campus di Piacenza
Università Cattolica
del Sacro Cuore
via dell'Anselma 9
Piacenza

Programma

Lunedì 17 luglio

9.00 Registrazione dei partecipanti

Moderatore: Clelia Lombardi, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

9.30 Introduzione:
progettazione, Shelf-Life e Impatto sulla commercializzazione del prodotto
Andrea Giomo, EURANET Food Division

Prima sessione: la scelta dei parametri e le responsabilità

10.15 Correlazione tra analisi sensoriale e prove di Laboratorio tradizionali
Luca Medini, Labcam Laboratorio Chimico Camera di Commercio Riviera di Liguria
L'esperienza del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari
Tullia Gallina Toschi, Università di Bologna

11.15 Break

11.30 La scelta dei parametri indicatori microbiologici e chimici in uno studio di shelf life
Clelia Lombardi, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

12.20 Il controllo ufficiale
Marco Delledonne, Asl Piacenza

12.50 Discussione con i partecipanti

13.15 Pausa Pranzo

14.30 Inquadramento legale
Giorgia Andreis, Studio Andreis e Associati

15.00 Testimonianza aziendale
Federica Calcagno, Fontaneto srl

Seconda Sessione: l'interpretazione delle informazioni

- 15.30 Il sottile equilibrio tra Shelf-Life e Processi Produttivi: acquisizione, trattamento ed applicazione dei dati per il governo della produzione
Andrea Giomo, EURANET Food Division
- 16.30 Discussione con i partecipanti

Note organizzative

Il corso è accreditato:
dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 6 crediti formativi.
dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Chimici per 6 crediti formativi (effettuando la richiesta sull'apposito portale)

La partecipazione al corso prevede una quota di iscrizione:
€ 100,00 +IVA

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato al Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
Banca UNICREDIT AGENZIA XX SETTEMBRE IBAN:
IT23Y0200801046000101167812 indicando il titolo ed il luogo del seminario nella causale di pagamento.

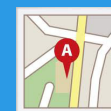
Hanno diritto al 10% di sconto gli iscritti:
 all'**Ordine dei Tecnologi Alimentari** Regione Piemonte Valle d'Aosta, Lombardia, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria e Molise al Collegio degli **Agrotecnici** e degli **Agrotecnici laureati** di Torino e Aosta e Savona, al Collegio Interprovinciale **Periti Agrari** AL AT CN TO AO, Vercelli e Biella,
 all'Ordine dei dottori **Agronomi e Forestali** di Genova e Savona studenti **universitari iscritti** nell'anno accademico in corso.

ISCRIZIONE ON LINE:

<http://www.labcam.it/formazione/piacenza-shelf-life-degli-alimenti/>

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 Centro
 Congressi «Il Fienile»
<http://www.residenzagasparini.it/>