



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



Con il patrocinio di:



Agenzia di Formazione accreditata dal

CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

≈ **CORSI**



Challenge test e storage test: come misurare la qualità degli alimenti

Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, in collaborazione con la Scuola Italiana Qualità e Sicurezza nell'Alimentazione, organizza un incontro, rivolto alle aziende e ai professionisti che operano nel settore alimentare, per approfondire un ambito di studio fondamentale per garantire la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti: "la microbiologia alimentare".

I criteri microbiologici fissati dal Reg CE n.2073/2005 definiscono l'accettabilità di un prodotto, di una partita di prodotti alimentari o di un processo, in base all'assenza, alla presenza o al numero di microrganismi presenti e/o in base alla quantità delle relative tossine/metaboliti per unità di massa, volume, area o partita. Vengono così definiti dei limiti che talvolta, purtroppo, non possono essere correttamente verificati.

Non sempre l'Operatore del Settore Alimentare ha ben chiaro come inserire nel proprio Manuale HACCP opportuni sistemi di controllo di questi criteri, specialmente quando si tratta di valutare la dinamica di crescita dei batteri presi in considerazione (in primis Salmonella e Listeria monocytogenes).

Oggi disponiamo di prove di laboratorio che possono aiutarci a conoscere meglio il comportamento dei patogeni e gli effetti che la loro crescita può avere sull'alimento, progettando uno storage test o un challenge test possiamo perfino prevedere tali comportamenti con analisi computerizzate, con la microbiologia predittiva, ma quali sono le metodologie più opportune da adottare? Quali i costi economici che esse implicano?

**Venerdì
20 ottobre 2017
dalle 9.00 alle 17.30
Sala convegni**

**Laboratorio chimico
Camera di Commercio
Torino**

Via Ventimiglia, 165
10127 Torino

Venerdì 20 ottobre

Programma

9.00 Registrazione dei partecipanti

Moderatore: Lucia Decastelli, IZS Piemonte Liguria e Valle d'Aosta

9.30 Dai limiti microbici ai criteri di sicurezza: il ruolo delle cariche microbiche in igiene degli alimenti
Valerio Giaccone, Università di Padova

10.00 I principi della Shelf Life: dal Risk assessment alla vita utile dei prodotti attraverso gli obblighi legali e le esigenze del commercio
Luca Medini, Labcam Laboratorio Chimico Camera di Commercio Riviere di Liguria

10.30 Approcci alla microbiologia predittiva: metodologia e strumenti pratici per l'esecuzione di challenge test
Alberto Bellio, IZS Piemonte Liguria e Valle d'Aosta

11.00 Coffee break

11.15 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.
Antonio Fiumara, Studio Avvocato Andreis e Associati

11.45 Food packaging materiali tecnologie soluzioni per prolungare la shelf life degli alimenti
Laura Bersani, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
Case Study:
Giovanna Giacalone, Università di Torino
Giuseppe Brucoli, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

12.45 Dibattito

13.00 Pausa pranzo

14.30 Tecnologia per prolungare la shelf life degli alimenti e gestire aspetti microbiologici
Valerio Giaccone, Università di Padova

16.00 Dibattito

17.15 Conclusioni e test di valutazione ECM

Note organizzative

Il corso è accreditato dal Ministero della Salute (Università di Torino - Provider Ateneo _____) - per 7 crediti ECM per le seguenti figure professionali: **medico chirurgo (igiene degli alimenti e della nutrizione, igiene epidemiologia e sanità pubblica), medico veterinario, biologo, chimico, tecnico della prevenzione, tecnico sanitario di laboratorio biomedico.**

Il corso è accreditato:
dal **Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN)** per 7 crediti
nr. ____ CFP max - cod sett. SDAF03 per la categoria dei **Dottori Agronomi e Dottori Forestali** / Rif Regolamento CONAF 3/2013
ex post dall'**Ordine degli Avvocati** di Torino

**La partecipazione al corso prevede la seguente quota di iscrizione:
€ 120,00+IVA**

È previsto uno sconto del 30% per due o più iscritti provenienti dalla stessa azienda

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, 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 Interprovinciale Periti Agrari** AL AT CN TO AO, Vercelli e Biella, agli **Ordini Dottori Agronomi e Forestali** Piemonte e Valle d'Aosta, all'**Ordine dei Veterinari** della provincia di Cuneo, studenti **universitari iscritti** nell'anno accademico in corso.

ISCRIZIONE: <http://www.lab-to.camcom.it/112017>

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

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10127 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 Torino clicca su

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