

In collaborazione con

La valorizzazione del prodotto alimentare

Dalla qualità oggettiva a quella percepita

Obiettivi e destinatari

La Camera di commercio di Torino con il suo Laboratorio Chimico e in collaborazione con la Scuola Italiana di Qualità e Sicurezza nell'Alimentazione e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, organizzano per il quarto anno consecutivo, una giornata di approfondimento sui diversi aspetti della valorizzazione del prodotto agroalimentare proponendo il tema della qualità.

La qualità è un termine molto utilizzato nel settore alimentare, spesso non affiancato da parametri oggettivi che ne permettano una univoca interpretazione.

L'evento si propone quindi di analizzare il significato di qualità attraverso sistemi di valorizzazione del prodotto agroalimentare regionale, interventi istituzionali e di organizzazioni professionali agricole e di comunicare quali strumenti tecnologici possono essere utilizzati per migliorare la gustosità di un piatto. Si cercherà inoltre di fornire alle aziende le conoscenze di base per una applicazione corretta dell'analisi sensoriale nel controllo del processo e del prodotto nonché nello studio del comportamento del consumatore e di evidenziare studi che mettano in relazione la genetica con la percezione gustativa.

Mercoledì
12 dicembre 2012
dalle 9.15 alle 17.30
Sala Giolitti

Centro Congressi
Torino Incontra
via Nino Costa 8 - Torino

Programma

Mercoledì 12 dicembre

9.15 Registrazione dei partecipanti

9.30 Saluti istituzionali

Guido Cerrato, Camera di Commercio Torino

Maria Caramelli, Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Prima Sessione

Moderatore

Giovanni Peira, Università degli studi di Torino

9.45 La valorizzazione del prodotto agroalimentare, tra politica e mercato

Moreno Soster, Regione Piemonte

10.15 Le nuove frontiere per valorizzare i prodotti alimentari (Agricoltura sociale, mercato locale)

Elena Di Bella, Provincia di Torino

10.45 La filiera corta come strumento di valorizzazione dei prodotti alimentari locali:
l'esperienza di un'associazione dei consumatori a Torino

Alessandro Mostaccio, Movimento Consumatori Piemonte

11.15 L'analisi sensoriale uno strumento applicabile anche nelle piccole imprese

Giuseppe Zeppa, Università di Torino

11.45 L'importanza del gusto nelle diete

Andrea Pezzana, Ospedale San Giovanni Bosco, Torino

12.15 Genetica del gusto e delle preferenze alimentari: dalle percezioni sensoriali alle scelte alimentari

Paolo Gasparini, Università di Trieste

12.45 Discussione con i partecipanti

13.00 Cocktail

Seconda Sessione

Moderatore

Luca Cocolin, Università degli studi di Torino

14.00 Il Caso Studio: la misura della percezione e della soddisfazione sensoriale del consumatore. I fattori del marketing mix che la influenzano

Gian Paolo Zoboli ADACTA S.p.A, Napoli

14.20 Nuove tecnologie per la preparazione di alimenti nella ristorazione collettiva

Massimo Artorige Giubilesi, Giubilesi e Associati, Milano

14.40 Studio relativo alla valorizzazione di un prodotto tradizionale della provincia di Torino: le Ciliegie di Pecetto - Antiche Varietà. Sintesi dei risultati

Alessandro Bonadonna, Università degli studi di Torino

Elio Miranti, Presidente Associazione Facolt di Pecetto Torinese

15.00 La microbiologia predittiva
Programma Alcotra 2007-2013

Lucia Decastelli, Istituto Zooprofilattico Liguria, Piemonte e Valle d'Aosta

15.20 Il punto di vista delle Associazioni di Categoria
Roberto Moncalvo, Presidente Coldiretti Torino

Paolo Dentis, Presidente Confagricoltura Torino

Lodovico Actis Perinetti, Presidente Confederazione Italiana Agricoltori Torino

16.30 Discussione con i partecipanti

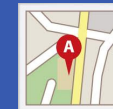
17.00 Test di valutazione ECM

Per l'evento è stato richiesto l'accreditamento ECM per le seguenti figure professionali:

- Medico
- Veterinario
- Biologo
- Dietista
- Tecnico della Prevenzione
- Tecnico di Laboratorio

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico Camera di
Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10126 Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100
labchim@lab-to.camcom.it



per visualizzare
la piantina del Centro
Congressi Torino Incontra
clicca su

<http://www.to.camcom.it/torinoincontro>



per le modalità
di accesso al parcheggio
Valdo Fusi, adiacente al
Centro Congressi clicca su

<http://www.comune.torino.it/ztlpermessi>

Note organizzative

L'incontro si terrà il **12 dicembre** dalle 9.15 alle 17.30, presso il Centro Congressi Torino Incontra, via Nino Costa 8 a Torino.

La partecipazione al seminario è gratuita, previa iscrizione sul sito www.promopoint.to.camcom.it/iniziative entro martedì 11 dicembre.