

Con il patrocinio di:



PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA:

l'importanza della scelta delle materie prime,
aspetti normativi e tecnologici

Obiettivi e destinatari

La crescita del mercato dei prodotti da forno e da pasticceria negli ultimi anni si è evoluta sia per la crescente domanda di alternative più sane sia per l'aumento di intolleranze e allergie alimentari.

L'evento si propone di illustrare le caratteristiche e le criticità che caratterizzano la filiera presa in esame a partire dalla scelta delle materia prima d'eccellenza la farina che deve avere caratteristiche tecnologiche specifiche in funzione della sua destinazione d'uso e viene caratterizzata in base alle sue proprietà reologiche. Si parlerà quindi di farine e delle sue principali caratteristiche compositive: proteine, amido danneggiato, fibre che contribuiscono a modificare la consistenza degli impasti e la loro capacità di ritenzione dell'acqua. Altri interventi, a completamento, affronteranno il mondo degli additivi in uso nel settore, l'utilizzo dell'olio di palma e le attuali alternative ed evidenzieranno le criticità del settore.

Il pomeriggio verrà invece dedicato all'analisi della normativa verticale di settore con focus su etichettatura, indicazioni volontarie salutistiche e non solo, tabella nutrizionale. Al termine vi sarà una parte pratica di caccia agli errori e redazione di un'etichetta corretta ai sensi della normativa attuale.

Giovedì
26 maggio 2016
dalle 8.30 alle 17.30
Sala convegni

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

Giovedì 26 maggio

Programma

- 8.30 Registrazione dei partecipanti
- 9.00 Farina: ingrediente n. 1 per i prodotti da forno e per numerosi prodotti della pasticceria
Elena Lipetskaia, Nova s.p.a. - Molini Valente
- 10.00 Farine alternative al frumento: come e perché usarle
Aldo Bongiovanni, Molino Bongiovanni, Villanova Mondovì
- 10.45 Break
- 11.00 L'utilizzo di additivi nei prodotti da forno e da pasticceria
Carmelo Tomasello, consulente industria molitoria
- 11.30 Dall'olio di palma al carbone: una riflessione sulle nuove conoscenze richieste a chi opera nei prodotti da forno
Mario Francesco Bonicalza, consulente tecnologia e marketing
- 11.50 I valori nutrizionali dei prodotti da forno
Katia Leggio, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 12.10 Le criticità del settore
Franco Carlo Mattiazzo, Presidente Associazione Panificatori di Torino
- 12.30 Discussione con i partecipanti
- 13.15 Pausa pranzo
- 14:00 La legislazione applicabile in tema di etichettatura: normativa orizzontale e verticale
Paola Rebufatti, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 14:45 L'etichettatura nutrizionale
Laura Bersani, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

15:30 Indicazioni volontarie: non solo indicazioni nutrizionali e sulla salute
Rossella Gallio, Avvocati per l'impresa Torino

Sessione di co-building ed esercitazione pratica:

16.15 Elaborazione di etichette dei prodotti da forno e della pasticceria con il coinvolgimento dei partecipanti. esempi pratici sui principali errori che si possono riscontrare sulle etichette dei prodotti alimentari

Paola Rebufatti, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Laura Bersani, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Rossella Gallio, Avvocati per l'impresa Torino

17:15 Test di valutazione ECM

Note organizzative

Il seminario è accreditato dal Ministero della Salute (Università di Torino - Provider Ateneo ID 173 - codice di riferimento 173-160542) è da diritto a **8,6 crediti ECM** per le seguenti figure professionali: **medico chirurgo (igiene degli alimenti e della nutrizione, igiene, epidemiologia e sanità pubblica, scienze dell'alimentazione e dietetica), medico veterinario, biologo, chimico, dietista, tecnico della prevenzione, tecnico sanitario di laboratorio biomedico.**

Il seminario è accreditato:

dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 8 crediti formativi
dalla Federazione Ordini Dottori Agronomi e Forestali Piemonte e Valle d'Aosta per 1 CFP
dall'Ordine Avvocati di Torino per 2 crediti formativi

La partecipazione al seminario prevede una quota di iscrizione:

€ 130,00 + IVA (22%)

€ 100.00 per enti pubblici

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.

ISCRIZIONE: http://www.lab-to.camcom.it/Prodotti_fornoTO

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>