

Seminario A&Q Tecnologia, Ricerca, Innovazione

STRATEGIE PER ESTENDERE LA SHELF LIFE DEGLI ALIMENTI

Ecologia microbica e microbiologia predittiva Innovazione, selezione e Analisi del rischio packaging



Obiettivi

La Shelf Life degli alimenti è il periodo di tempo in cui il prodotto alimentare mantiene accettabili le caratteristiche sensoriali (sapore, odore e colore), la consistenza, il valore nutritivo e la sicurezza igienico sanitaria. A fronte degli innumerevoli fattori che sappiamo possono influenzare l'estensione della vita commerciale di un prodotto (qualità e caratteristiche microbiologiche delle materie prime e del processo produttivo, modalità di conservazione e scelta dell'imballaggio) il consorzio A&Q in collaborazione con esperti del settore nel campo della microecologia alimentare e del food packaging propone una giornata divulgativa finalizzata ad esaminare:

- le innovazioni tecnico scientifiche;
- gli studi;
- le nuove frontiere dell'analisi del rischio microbiologico degli alimenti;
- l'analisi del rischio chimico degli imballaggio

L'obiettivo sarà anche quello di accrescere consapevolezza negli operatori del settore che si confrontano quotidianamente con Autorità pubbliche e private (Organismi di controllo) a cui dimostrare la validità dei piani di analisi e studi di shelf life elaborati per rispondere ai criteri di sicurezza e qualità alimentare.

Argomenti

- I parametri nella determinazione della shelf life
- Analisi del rischio microbiologico nella produzione degli alimenti
- I microrganismi dannosi
- Studi di Shelf life
- Ruolo del packaging come strumento di shelf life extension
- Qualifica degli imballaggi primari per alimenti e analisi del rischio
- La dichiarazione di conformità dei materiali a contatto con gli alimenti (MOCA) come garanzia della sicurezza dei materiali selezionati

Programma

- 8,30 - 9,00 : **Registrazione dei partecipanti**
- 9,00 - 11,15: **Shelf life e rischi microbiologici nella produzione di alimenti****
- 11,15 - 11,30: **Coffe Break**
- 11,30 - 13,00: **Il packaging come strumento di shelf life extension***
- 13,00 - 14,00: **Pausa pranzo**
- 14,00 - 16,00: **Ecologia microbica: Microrganismi dannosi e strumenti microbiologici di contenimento****
- 16,00 - 17,00: **I materiali da imballaggio: selezione e strumenti per l'analisi del rischio. Dichiarazioni di conformità***
- 17,00 - 17,30: **Dibattito e confronto**
- 17,30 - 18,00: **Test scritto per i Tecnologi. Riflessioni e conclusioni**

Quando e dove

Milano, **05 Febbraio 2016** ore 9,00-18,00

Aula Maggiore, Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli studi di Milano
Via G. Celoria 2 20133 Milano

Destinatari

Operatori del Settore Alimentare, Responsabili Gestione Qualità, Medici Veterinari, Agronomi, Tecnologi Alimentari, Biologi, Consulenti del settore Food.

Modalità di Iscrizione

E' possibile iscriversi on line al corso collegandosi al sito www.poloaq.it

A&Q

A&Q polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale è un Consorzio c/o Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano attivo nel campo della **formazione**, della **consulenza** e della **ricerca** nel settore Agro-Alimentare. È certificato UNI EN ISO 9001:2008 e provider presso il Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP.

www.poloaq.it

Segreteria

Organizzativa

Tel: 02/70639224

Cell: 3285692017

e-mail: formazione@poloag.it



Quota di iscrizione

250 euro + IVA

Il corso è accreditato presso il Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari. **Rilascia 7 CFP ai Tecnologi Alimentari.**

Per gli iscritti all'Ordine dei Tecnologi Alimentari la quota di partecipazione è di 200 euro + IVA

Le iscrizioni saranno chiuse in data 29 Gennaio 2016. Eventuali disdette dovranno essere comunicate entro e non oltre il 22 Gennaio 2016

Docenti e Faculty

*Francesca Mostardini



Pack-Co

**Giorgio Giraffa

CREA Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggere e Lattiero-Casearie, Lodi

