



20 ottobre 2020 | IZS delle Venezie, Viale dell'Università 10 - Legnaro (PD) - Sala Orus

La shelf life (letteralmente “vita di scaffale”) di un alimento indica la durata commerciale di un prodotto, ossia il periodo di tempo entro il quale esso mantiene accettabili le proprie caratteristiche.

Questo corso si propone di analizzare gli aspetti da considerare al fine di stabilire correttamente la shelf life di un alimento. Saranno presentate le principali caratteristiche

fisiche, chimiche e microbiologiche del prodotto, oltre alle reazioni chimico-fisiche ed enzimatiche che possono influenzarne sapore, consistenza e stabilità. Saranno evidenziati infine gli eventuali abusi termici che possono intervenire nelle fasi di trasporto, distribuzione, vendita e conservazione e le modalità d'uso da parte del consumatore finale.

Programma

8.45-9.00	Registrazione dei partecipanti
9.00-9.30	Cosa si intende per shelf life <i>Michela Favretti, IZSve</i>
9.30-10.30	Inquadramento generale e aspetti normativi <i>Damiano Comin, Az. ULSS 1 Dolomiti</i>
10.30-10.45	Coffee break
10.45-11.45	Esempi pratici di studi di shelf life dal punto di vista microbiologico <i>Alessandra Pezzuto, IZSve</i>
11.45-12.45	La shelf life dal punto di vista chimico <i>Albino Gallina, IZSve</i>
12.45-13.15	Discussione
13.15-13.30	<i>Valutazione dell'apprendimento: questionario a risposta multipla</i> <i>Questionario di gradimento</i>

Iscriviti al corso

Scadenza iscrizioni: 15 ottobre 2020

Il corso si rivolge a chiunque operi nel settore alimentare: operatori del settore alimentare, tecnologi alimentari, responsabili di produzione e tutti gli interessati alla tematica

La partecipazione è gratuita previa iscrizione (**20 posti disponibili**).

NB Qualora le richieste di partecipazione superassero il numero di posti disponibili la segreteria organizzativa valuterà la possibilità di realizzare una seconda edizione.