

OBIETTIVI

L'evento in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo ha l'obiettivo di affrontare la tematica della shelf-life sia dal punto di vista della sicurezza alimentare che dell'utilizzo di materiali innovativi, sicuri e sostenibili. Verranno inoltre approfondite le tematiche relative ad alimenti sostenibili, alle influenze sui valori nutrizionali e sulla valutazione dei pericoli in un'ottica di sostenibilità salvaguardando la salute del consumatore.

MODALITA' DI ISCRIZIONE

La partecipazione è gratuita.

Per iscriversi accedere al portale: <https://formazione.izsto.it/>

I partecipanti ammessi riceveranno conferma dalla segreteria organizzativa tramite posta elettronica.

SEGRETERIA SCIENTIFICA:

Fabio Zuccon, IZSPLV
Lucia Decastelli, IZSPLV
Manila Bianchi, IZSPLV
Silvio Barbero, UNISG

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Daniela Passalacqua
U.O. Formazione
Tel. 011/2686356
e-mail: daniela.passalacqua@izsto.it

6 crediti



Obiettivo nazionale:

Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

per medico veterinario, chimico, biologo, tecnico di laboratorio, tecnico della prevenzione



Laboratorio Nazionale
di Riferimento
per gli Stafilococchi
coagulasi positivi,
compreso *Staphylococcus aureus*

organizzano l'evento:

SHELF- LIFE NUOVI APPROCCI IN SICUREZZA ALIMENTARE E SOSTENIBILITÀ

28 ottobre 2022

Albergo dell'Agencia

Via Fossano, 21 – Pollenzo (CN)

Ore 08.45

Registrazione dei partecipanti

Ore 09.00

Saluti istituzionali

Bartolomeo Biolatti, Rettore Università di Scienze Gastronomiche
Angelo Ferrari, Direttore Generale f.f. IZS Piemonte, Liguria e Valle
d'Aosta

Moderatori: Silvio Barbero, Vicepresidente UNISG
Lucia Decastelli, IZSPLV

Ore 09.15

Studi di shelf-life e *Listeria monocytogenes*

Francesco Pomilio, IZSAM

Ore 09.45

Valorizzazione dei prodotti agroalimentari tradizionali

Alessandra Pezzuto, IZSVE

Ore 10.15

**La Valutazione del pericolo per l'analisi del rischio orientata alla
shelf-life**

Miriam Tinaro, IZSUM

Ore 10.45

**Shelf-life: ridurre la degradazione degli alimenti e utilizzo degli oli
essenziali**

Serena Frizziero e Fabio Zuccon, IZSPLV

Ore 11.15

Pausa caffè

Ore 11.30

Valori nutrizionali e conservazione degli alimenti

Andrea Devecchi, UNISG

Ore 12.00

Microbiota dei cibi fermentati

Gabriella Morini, UNISG

Ore 12.30

Discussione

Ore 13.00

Pausa pranzo

Moderatori: Silvio Barbero, Vicepresidente UNISG

Lucia Decastelli, IZSPLV

Ore 14.30

La shelf-life sensoriale e l'atmosfera protettiva

Luisa Torri, UNISG

Ore 15.00

Il design sistemico come strumento per la sostenibilità alimentare

Franco Fassio, UNISG

Ore 15.30

**L'imballo in carta: scelta innovativa per la sostenibilità e la shelf-
life**

Giorgio Mariani, LIC PACKAGING

Ore 16.00

Discussione

Ore 17.00

Chiusura lavori