



Organizzatore:
J&B S.R.L. PROFESSIONAL TRAINING

Indirizzo: PIAZZA FERA 4.
Città: 87100 – COSENZA
Telefono 0984/793239 **Fax** 0984795058

Referente: *Dott. DANIELE PERRELLI*

Cellulare: 3486549405

- WEB - www.jbprof.com info@jbprof.com

Rif. Organizzatore 10436 - 177520

“SICUREZZA DEGLI ALIMENTI”

Luogo e data svolgimento:

SALA CONFERENZE

Responsabile scientifico del programma formativo:

Prof. Bruno de Cindio Professore Universitario presso il

Dipartimento di ingegneria chimica e dei materiali – Università della Calabria

Relatori:

Ing. D. Gabriele Dipartimento di ingegneria chimica e dei materiali Università della Calabria

Ing. M. Migliori Dipartimento di ingegneria chimica e dei materiali Università della Calabria

L'evento proposto è coerente con uno degli obiettivi formativi di interesse nazionale di cui all'articolo:
16 ter comma 2 del D. L. 229/99

Programma dell'evento residenziale

Sessione 1 Plenaria

Titolo Sicurezza degli Alimenti I

8.30 – 9.30	Le problematiche di sicurezza alimentare	B. de Cindio, D. Gabriele, M. Migliori
9.30 – 11.00	I processi di trattamento degli alimenti	B. de Cindio, D. Gabriele, M. Migliori
11.00- 12.00	I processi di trattamento degli alimenti	B. de Cindio, D. Gabriele, M. Migliori
12.00 – 13.15	I processi innovativi di trattamento	B. de Cindio, D. Gabriele, M. Migliori

Sessione 2 Plenaria

Titolo Sicurezza degli Alimenti II

14.15 – 15.15	Imballaggi alimentari, Etichettatura e Normativa	B. de Cindio, D. Gabriele, M. Migliori
15.15 – 16.30	Tracciabilità e Rintracciabilità di Filiera	B. de Cindio, D. Gabriele, M. Migliori
16.30- 17.30	Casi particolari nella sicurezza alimentare	B. de Cindio, D. Gabriele, M. Migliori
17.30 – 18.30	Questionario	B. de Cindio, D. Gabriele, M. Migliori

Questionario di valutazione dell'apprendimento;

Scheda di valutazione del corso;

Fine dei lavori.

Si dichiara che i contenuti del presente Evento sono finalizzati agli obiettivi di interesse nazionale del Gruppo 2 - Sicurezza degli alimenti.

Le patologie di origine alimentare costituiscono ancora un rilevante problema di Sanità Pubblica nei Paesi Industrializzati in cui la diffusione della ristorazione collettiva ed il considerevole sviluppo tecnologico nei settori della produzione, trasformazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, hanno determinato una maggior attenzione da parte delle stesse industrie all'aspetto igienico dei prodotti alimentari. Si profilano inoltre nuovi rischi alimentari (OGM, BSE, PCB), di fronte ai quali i responsabili della sicurezza degli alimenti e gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di fornire una risposta certa agli utenti, in termini di rischio per la salute. Un argomento molto attuale è quello che riguarda gli additivi negli alimenti ed il problema sempre più importante della sicurezza sanitaria degli alimenti. Molti sono i fattori che hanno contribuito a determinare problemi nuovi in tale campo, quasi sempre legati all'introduzione negli alimenti, volontaria o meno, di sostanze estranee alla loro naturale composizione o ne comportano un'alterazione. Lo studio delle problematiche di sicurezza alimentare, i processi di trattamento degli alimenti, anche quelli più innovativi, la conoscenza della natura degli imballaggi alimentari, delle normative concernenti l'etichettatura nonché la qualità nell'industria alimentare, dei principi dell'HACCP, della tracciabilità della filiera alimentare costituiscono un importante strumento di aggiornamento per impostare programmi e norme capaci di garantire la salute del consumatore. La tutela della salute, anche da un punto di vista della sicurezza degli alimenti, rientra negli obiettivi di tutti gli operatori sanitari e quindi anche dei destinatari di questo evento.

L'organizzatore Daniele Perrelli