

IN-FORMARE

LA QUALITÀ DEL CIBO A CONVEGNO

presenta presso il Centro di Formazione Golgi Redaelli
Via Bartolomeo d'Alviano 76 - MM Bande Nere - Milano

Il *convenience* per la ristorazione collettiva e la GDO: come produrre alimenti ad alto contenuto di servizio

25 gennaio 2012 - 9,30 - 17,30

INTERVENTI DELLA GIORNATA

- 09.30-10.00** **La ristorazione collettiva nell'ambito della sana alimentazione**
Simona De Stefano - Direzione Generale Sicurezza degli Alimenti e Nutrizione - Ministero della Salute
- 10.05-10.40** **Convenience food e competitività: quali prospettive per il settore agroalimentare**
Giovanni Ferrazzi - Dipartimento di Economia e Politica Agraria, Agroalimentare e Ambientale -
Università degli Studi di Milano
- 10.45 - 11.25** **La shelf life dei prodotti convenience freschissimi: fattori e obiettivi**
Giovanni Roncareggi - Direzione Qualità La Linea Verde Soc. Agr. Spa
- 11.25-11.50** **Pausa caffè**
- 11.50-12.30** **Gas alimentari. Innovazione tecnologica nella preparazione e conservazione dei convenience food**
Leonardo Galli - Responsabile Applicazioni Tecnologiche -
Messer Italia Spa
- 12.35-13.15** **La sicurezza microbiologica: i punti di maggior rischio e contaminazione dalla materia prima fino al prodotto finito pronto al consumo**
Walter Vallavanti - Tecnologo Alimentare, Leochimica Srl - Consigliere OTAN
- 13.15-14.30** **Pranzo**
- 14.30 - 15.10** **Le valutazioni sensoriali e di consumer science per la ristorazione collettiva e la Gdo**
Ella Pagliarini, Monica Laureati - DiSTAM - Università degli Studi di Milano
- 15.15-15.50** **Esempi pratici di piatti pronti refrigerati e surgelati: aspetti nutrizionali, qualitativi e gestionali**
Stefano Zardetto - Responsabile AQ & RD Voltan Spa
- 15.55-16.30** **Ingredienti e informazioni in etichetta: come possono influenzare il consumatore**
Claudia Rossi - Tecnologo alimentare
- 16.35- 17.15** **Packaging funzionale per Gdo e Foodservice: tra innovazione e praticità**
Barbara Giusti - Senior Project Leader - Sealed Air Cryovac
- 17.15-17.30** Domande e dibattito



COMITATO SCIENTIFICO

Luigi Bonizzi - Ambrogina Pagani
Università degli Studi di Milano

Maria Luisa Cortesi - Raffaella Mercogliano
Università degli Studi di Napoli Federico II

Giorgio Giraffa - Centro Ricerca per le
Produzioni Foraggere e Lattiero-Casearie

Erasmus Neviani - Nicoletta Pellegrini
Università degli Studi di Parma

Antonio Trifirò - Stazione Sperimentale
per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma

IDEAZIONE E ORGANIZZAZIONE



OM - via Euripide 7 - 20145 Milano
in-formare@ominrete.it
<http://www.ominrete.it>
tel. 0291534731 - fax 178 2264489
mobile 320 0208080

PATROCINIO



MEDIA PARTNER



CON LA PARTECIPAZIONE DI

