

Alla Camera di Commercio di Alessandria

Proseguono gli incontri informativi su : **“Prodotti alimentari sicuri. ”**.

La Camera di Commercio di Alessandria, tramite la propria Azienda Speciale Asperia ed in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, organizza cinque incontri informativi su: **“Prodotti alimentari sicuri.”**

Il 25 settembre p.v., si svolgerà il terzo evento su **“shelf life – durabilità dei prodotti”**.

Obiettivo del seminario, è quello di fornire un aggiornamento tecnico - legislativo sulla tematica Shelf life.

La shelf-life di un prodotto alimentare, ovvero il periodo di tempo utile che permette di mantenere a livelli accettabili la qualità sensoriale e garantire la sicurezza dell'alimento, è un aspetto fondamentale che l'OSA deve prendere in considerazione per ottenere prodotti di elevata qualità, tenendo conto delle esigenze commerciali, della gestione delle forniture e di tutti i parametri che possono incidere sulla sicurezza del prodotto; lo studio di shelf life è quindi un argomento complesso, che richiede competenze multidisciplinari per essere affrontato correttamente.

Nella sessione pomeridiana, attraverso la richiesta di incontri personali, le aziende potranno confrontarsi con l'esperto del settore della sicurezza alimentare per affrontare eventuali problematiche relative alla loro realtà aziendale.

Relatori:

- Clelia Lombardi - Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- Corrado Rendo - ASL Alessandria
- Giorgia Andreis - Avvocato Studio Avvocati Andreis e Associati
- Valeria Di Siero - Ordine dei Tecnologi Piemonte e Valle d'Aosta

Nell'ambito del calendario allegato si ricordano i seminari già realizzati su: **sicurezza alimentare** il 19 giugno e sugli **allergeni** il 10 luglio, a seguire i prossimi appuntamenti su: **materiali a contatto con gli alimenti** il 16 ottobre e **regole vendita online** il 20 novembre p.v.

Si precisa, che il modulo di iscrizione consente già anche l'adesione ai prossimi eventi.

Per informazioni più dettagliate connettersi al sito: www.al.camcom.gov.it nella sezione **news** della home page della Camera di Commercio di Alessandria.

Alessandria, 13/09/2017

EVENTI ORGANIZZATI DALLO SPORTELLLO ETICHETTATURA:



PRODOTTI ALIMENTARI SICURI

AGGIORNAMENTO TECNICO LEGISLATIVO

SICUREZZA
ALIMENTARE

ALESSANDRIA
19/06/17

ALLERGENI

ALESSANDRIA
10/07/17

SHELF LIFE:
DURABILITÀ
DEI
PRODOTTI

ALESSANDRIA
25/09/17

MATERIALI
A CONTATTO
CON GLI
ALIMENTI

ALESSANDRIA
16/10/17

REGOLE
VENDITA
ONLINE

ALESSANDRIA
20/11/17

CON IL PATROCINIO DI:



Agenzia di Formazione accreditata dal



CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI



INFO ISCRIZIONI:

www.lab-to.camcom.it/cciaal_2017
etichettatura@al.camcom.it

Asperia Formazione presso Camera di Commercio Alessandria
0131 313231/313311/313269