

07-08  
marzo 2024

in Web Seminar  
9.30-17.15

12 CFP per i TA

[Programma e iscrizioni](#)

## **DURATA DEGLI ALIMENTI.** **STUDIO DI SHELF LIFE** **APPLICAZIONI DI MICROBIOLOGIA PREDITTIVA** **E CHALLENGE TEST**

Coordinatrice scientifica: Laura Scafuri - Tecnologa Alimentare

### **Giovedì 7 marzo mattino**

**Durata, durabilità, TMC e scadenza: regole e strategie per l'OSA in ottica di sicurezza alimentare e di limiti di spreco**

**Silvia Gonzaga**

**Avvocata - Logos Avvocati Associati**

### **Metodi di stima e previsione della shelf life degli alimenti**

#### **I. Definizione di shelf life e introduzione alla problematica**

**Maria Cristina Nicoli**

*Professoressa ordinaria di Scienze e Tecnologie Alimentari - Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali - Università degli Studi di Udine*

#### **II. Definizione dei limiti di accettabilità in studi di shelf life**

**Lara Manzocco**

*Professoressa associata di Tecnologie Alimentari - Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali - Università degli Studi di Udine*

### **Giovedì 7 marzo pomeriggio**

#### **III. Test di invecchiamento accelerato: applicazione e criticità**

**Sonia Calligaris**

*Professoressa associata di Tecnologie Alimentari - Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali - Università degli Studi di Udine*

#### **Discussione finale su gli argomenti della giornata**

**Maria Cristina Nicoli - Lara Manzocco - Sonia Calligaris**



07-08  
marzo 2024

in Web Seminar  
9.30-17.15

12 CFP per i TA

[Programma e iscrizioni](#)



## Venerdì 8 marzo mattino

Microbiologia predittiva: principi e software

*Erica Tirloni*

*Dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze Animali (DIVAS) - Università degli Studi di Milano*

Applicazione della microbiologia predittiva allo studio di shelf life

*Alberto Bellio*

*Dirigente Medico Veterinario presso il Servizio Veterinario Area B, l'ASL TO4*

Challenge test: protocolli e obiettivi

*Luigi Iannetti*

*Food Hygiene - IZS dell'Abruzzo e del Molise Giuseppe Caporale*

## Venerdì 8 marzo pomeriggio

Applicazione dei challenge test per gli studi di shelf life in relazione alla crescita e all'inattivazione microbica

*Luigi Iannetti*

*Food Hygiene - IZS dell'Abruzzo e del Molise Giuseppe Caporale*

Determinazione e verifica della shelf life sensoriale. La qualità percepita

*Lucia Irene Bailetti*

*Expert in sensory analysis e consumer science*

## Comitato Scientifico

Lorenza Andreis, Luigi Bonizzi,  
Elena Carpani, Amina Ciampella,  
Laura Franzetti, Giorgio Giraffa,  
Chiara Marinuzzi, Erasmo Neviani,  
Chiara Nobili, Nicoletta Pellegrini,  
Laura Scafuri, Maria Schirone

Media Partner  
**food&tec**



## Ideazione e Organizzazione

[segreteria@ominrete.it](mailto:segreteria@ominrete.it)

[www.in-formare.net](http://www.in-formare.net)

om tel. 02 2317 0963

