



PROGRAMMA FORMATIVO

LA CHIMICA E GLI ALIMENTI: RUOLO DI ADDITIVI, ENZIMI ED AROMI (FIA) NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

ID Provider 122

Responsabile Scientifico: GAMBA VALENTINA

Obiettivi: Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

Acquisizione competenze tecnico-professionale: L'obiettivo del corso è quello di fornire ai discenti le informazioni e conoscenze sul mercato dei FIA, il trend della domanda/offerta, il ruolo dei FIA realtà dell'industria alimentare

Categorie professionali: Biologo, Chimico, Medico chirurgo, Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Tecnico sanitario laboratorio biomedico, Veterinario

Durata dell'evento ore: 05:00

Crediti assegnati: 5

Brescia 16 giugno 2025

Aula Gualandi

IZSLER

Via Cremona, 284

08.45 - 09.00	Registrazione partecipanti
09.00 – 10.00	Mercato dei FIA, evoluzione della domanda/offerta e nuovi trend Dott. Andra Ravasio
10.00 – 11.00	Evoluzione dell'uso e della richiesta di FIA nella propria realtà industriale – scopo e modalità d'uso dei principali FIA nella propria realtà industriale. Dott.ssa Eliana Lavelli
11.00 – 11.15	Pausa caffè
11.15 - 12.15	FIA utilizzati nei prodotti non di origine animale: prodotti da forno, dessert, cereali e confetteria Dott.ssa Eliana Lavelli
12.15 – 12.45	Domande e discussione
12.45 – 13.45	Pausa pranzo
13.45 – 15.45	FIA utilizzati nelle preparazioni e nei prodotti a base di carne. Focus sulle alternative ai conservanti nei prodotti di carne Dott. Pastori
15.45 – 16.15	Domande e discussione

Compilazione questionario apprendimento e questionario soddisfazione discenti online disponibili dal 17 al 19 giugno 2025 e non potranno essere riaperti

Ai fini del rilascio degli attestati sia ECM che di partecipazione è necessaria:

- la presenza all'evento al 90%
- la compilazione del questionario soddisfazione discenti
- il superamento della prova di apprendimento