

07-08  
marzo 2024

“Vitruvio Center”  
Via Vitruvio 43 - Milano

anche 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

“Vitruvio Center”  
Via Vitruvio 43 - Milano

anche 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

