

Con il patrocinio di:



PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA:

L'importanza della scelta delle materie prime, aspetti normativi e tecnologici

Obiettivi e destinatari

La crescita del mercato dei prodotti da forno e da pasticceria negli ultimi anni si è evoluta sia per la crescente domanda di alternative più sane sia per l'aumento di intolleranze e allergie alimentari.

L'evento si propone di illustrare le caratteristiche e le criticità che caratterizzano la filiera presa in esame a partire dalla scelta della materia prima d'eccellenza la farina che deve avere caratteristiche tecnologiche specifiche in funzione della sua destinazione d'uso e viene caratterizzata in base alle sue proprietà reologiche.

Il pomeriggio verrà invece dedicato all'analisi della normativa verticale di settore con focus su etichettatura, indicazioni volontarie salutistiche e non solo, tabella nutrizionale. Al termine vi sarà una parte pratica di caccia agli errori e redazione di un'etichetta corretta ai sensi della normativa attuale.

Note Organizzative:

Il seminario è accreditato dal Ministero della Salute (Università di Torino - Provider Ateneo ID 173 - codice di riferimento 173-160542) è da diritto a **8,6 crediti ECM** per le seguenti figure professionali: **medico chirurgo (igiene degli alimenti e della nutrizione, igiene, epidemiologia e sanità pubblica, scienze dell'alimentazione e dietetica), medico veterinario, biologo, chimico, dietista, tecnico della prevenzione, tecnico sanitario di laboratorio biomedico.**

Il seminario è accreditato:

dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 8 crediti formativi

dalla Federazione Ordini Dottori Agronomi e Forestali Piemonte e Valle d'Aosta per 1 CFP

dall'Ordine Avvocati di Torino per 2 crediti formativi

La partecipazione al seminario prevede una quota di iscrizione:

€ 130,00 + IVA (22%)

€ 100.00 per enti pubblici

Hanno diritto al 10% di sconto gli iscritti:

all'**Ordine dei Tecnologi Alimentari** Regione Piemonte Valle d'Aosta, Lombardia, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria e Molise, all'**Ordine dei Chimici** del Piemonte e Valle d'Aosta, al **Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati** di Torino e Aosta e Savona, al **Collegio Interprovinciale Periti Agrari** AL AT CN TO AO, Vercelli e Biella, agli **Ordini Dottori Agronomi e Forestali** Piemonte e Valle d'Aosta, all'**Ordine dei Veterinari** della provincia di Cuneo.

ISCRIZIONE: http://www.lab-to.camcom.it/Prodotti_fornoTO

ON LINE <http://www.alimentarea.it>

Giovedì

26 maggio 2016

dalle 8.30 alle 17.30

Sala convegni

**Laboratorio Chimico
Camera di Commercio
Torino**

via Ventimiglia, 165 -
Torino

**Segreteria
organizzativa**

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10127 Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100
labchim@lab-to.camcom.it