



**Titolo del corso:** “Studio della shelf life dei prodotti alimentari”

**Tipologia formativa:** e-learning

**Durata:** 4 ore

**Link:** <https://www.tecnoacademy.it/catalogo/corso-studio-della-shelf-life-dei-prodotti-alimentari/>

## **Descrizione del corso**

Lo studio della shelf life è un processo importante per comprendere la durabilità di un prodotto alimentare, di un integratore alimentare e di un prodotto cosmetico.

I principi cardine su cui si basa è un approccio multidisciplinare, che si basa sull'individuazione e conseguente monitoraggio delle degradazioni che possono avvenire non solo a carattere microbiologico, ma anche chimico-fisico e sensoriale.

Queste reazioni possono essere interconnesse e possono essere l'una la conseguenza dell'altra. Sono differenti a seconda della tipologia di prodotto e dell'impatto che tale prodotto ha con il suo packaging a contatto.

Con questo corso pertanto si suggeriranno i criteri da adottare per la stesura di un protocollo, si andranno ad approfondire i costituenti di tale studio e si forniranno strumenti ed esempi pratici di applicazione.

## **Docenti**

### **Dott.ssa Serena Pironi**

Tecnologo alimentare attualmente libero professionista nella propria impresa PI.GA. Service fondata nel 2014. Tra le specializzazioni attuali la realizzazione di sistemi di gestione secondo standard volontari di certificazione (BIO, IFS, BRC, IGP, DOP, ISO) etichettatura e R&D in diversi settori (in particolare bakery, pasta, ittico) nonché formatore sia per i privati che per i cittadini.

MOCA specialist ed esperta in nutrizione umana e dietetica. La peculiarità consta nell'applicazione di un metodo coniato dalla stessa Pironi: ACPST ovvero Ascolto, Comunicazione, Progettazione, Soluzioni, Team.

Il perché divenire un tecnologo alimentare, Pironi lo ha capito nel momento che stava finendo gli studi: comprendere cosa si cela dietro al mondo degli alimenti e dei materiali a contatto, al fine di garantire sicurezza e costanza...attraverso la conoscenza applicata e l'educazione alimentare essere un ponte tra chi produce e chi consuma.



La prima esperienza di lavoro nel settore fu all'interno di un'azienda di catering dove conobbe il significato della certificazione volontaria, su cui oggi si è specializzata.

Dopo aver collaborato in un laboratorio analitico, dove per diversi anni ha gestito il sistema qualità, ha prestato attività nella funzione di controllo ed assicurazione qualità in due aziende di produzione alimentare. Già durante tale periodo (ca 9 anni) aveva maturato esperienza in qualche attività di consulenza e come formatore, per poi staccarsi e divenire autonoma per seguire le sue "visioni".

## Programma per argomenti e contenuti

Argomento	Contenuti
Studio della shelf life dei prodotti alimentari	<ul style="list-style-type: none"><li>• definizione di shelf Life</li><li>• le normative cogenti</li><li>• le normative volontarie</li><li>• l'aspetto microbiologico</li><li>• la microbiologia predittiva</li><li>• il challenge test</li><li>• shelf life accelerata</li><li>• l'aspetto chimico-fisico</li><li>• il ruolo del packaging</li><li>• l'analisi sensoriale</li><li>• suggerimenti e protocolli</li></ul>
Test di valutazione finale	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fase conclusiva con valutazione dei partecipanti mediante test a risposta multipla</li></ul>