

# Food Technology



Using your loaf:  
Knowledge: the main  
ingredient of a  
green dish



## “NUOVE OPPORTUNITA’ NEL SETTORE ALIMENTARE”

**RiminiFiera Sala Ravezzi 2 - 22 gennaio 2013 ore 9:30**

Convegno gratuito dedicato a tutti coloro che operano come addetti, professionisti, manager ed imprenditori nel mondo dell'arte bianca e del gelato artigianale. Professionisti esperti approfondiranno tematiche utili alla quotidianità, evidenziando novità legislative ed alcune innovazioni tecnologiche.

**Organizzato da:**



Ordine Tecnologi  
Alimentari  
Di Emilia Romagna,  
Toscana, Marche ed  
Umbria



Ordine Tecnologi  
Alimentari  
Campania e Lazio



Ordine Tecnologi  
Alimentari  
Abruzzo



Ordine Tecnologi  
Alimentari  
Sicilia e Sardegna



**In collaborazione con:**

**Con il patrocinio di:**



19\_23 GENNAIO 2013  
Rimini Fiera



Per informazioni: [presidente@otaemilia-aggregati.it](mailto:presidente@otaemilia-aggregati.it)  
Modulo di preadesione: scaricabile dal link [www.sigep.it](http://www.sigep.it)  
Al termine dell'incontro sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

## **Programma**

### **9:30-9:45 Registrazione partecipanti**

**9:45-10:00 Apertura dei lavori** – Serena Pironi, presidente ordine tecnologi alimentari di Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria

**10:00-10:15 Saluti RiminiFiera** – Giorgia Maioli, Project Manager

**10:15-10:40 I materiali a contatto con gli alimenti** - Daniele Romano, Tecnologo Alimentare

**10:40-11:05 Malto e prodotti da forno** – Gian Franco Regnicoli, Tecnologo Alimentare

*Abstract: il malto caratterizza sensorialmente, reologicamente e nutrizionalmente le produzioni alimentari in cui esso è contenuto. Verranno riportati definizioni, composizioni, esempi ed opportunità di applicazione del malto come ingrediente per i prodotti da forno.*

### **11:05-11:25 Coffee Break**

**11:25-11:50 La produzione di gelati a base di latte crudo e bio** - Lino Chicchi, Tecnologo Alimentare

*Abstract: L'ordinanza del Ministero della salute del 2 Dicembre 2010 prevede, all'art. 2, l'obbligo per le aziende registrate di pastorizzare il latte crudo utilizzato per la produzione di gelato. L'utilizzo del latte crudo costituisce un miglioramento qualitativo, ma implica anche una maggiore attenzione nella gestione dei rischi igienico-sanitari. L'intervento tratterà di: definizione di latte crudo, aromi del latte crudo, analisi sul latte crudo, tracciabilità e accordi tra allevamento e gelateria, pastorizzazione del latte, vendita del gelato, distinzione tra aziende riconosciute e aziende registrate bio.*

**11:50-12:15 Informazioni nutrizionali obbligatorie nelle collettività** – Serena Pironi, Tecnologo Alimentare

*Abstract: Alla luce degli aggiornamenti legislativi (Reg. UE 1169/2011), i valori nutrizionali saranno oggetto di obbligatorietà nei prodotti alimentari anche per le collettività. Durante l'incontro ci si occuperà di spiegare ed approfondire tali dichiarazioni nutrizionali.*

**12:15-12:40 Nuove tecnologie utili al miglioramento del prodotto e della qualità della vita dei lavoratori** - Francesco Fenga. Tecnologo Alimentare

### **12:40-13:00 Dibattito**

Moderatore: Salvatore Velotto, presidente ordine dei tecnologi alimentari Campania e Lazio