

“Nutrire il pianeta – Energia per la vita”: i temi portanti di Expo 2015 costituiscono motivo di particolare interesse per il settore alimentare artigianale cremonese e un’opportunità per favorire l’innovazione nel comparto.

La Camera di Commercio di Cremona in collaborazione con Confartigianato e Cna di Cremona, Autonoma Artigiani Cremaschi e Libera Artigiani di Crema, ha dato vita al progetto “Alimentart: verso Expo 2015: Innovazione e sviluppo nelle imprese del settore alimentare”.

Il progetto, cofinanziato da Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia, è realizzato nell’ambito della Convenzione artigianato con la collaborazione dell’Università Cattolica del Sacro Cuore e con l’apporto tecnico di Reindustria.

“Alimentart” si rivolge ad aziende, istituzioni, associazioni di categoria e a tutti i soggetti che intendono cooperare per rafforzare il settore agroalimentare cremonese.

Una delle iniziative del progetto è il laboratorio “Alimentart” che si compone di una serie di workshop rivolti alle imprese del settore alimentare.

Info: alimentart@cr.camcom.it



“LABORATORIO PER LE IMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE”

Gennaio – Febbraio 2010

Laboratorio per le imprese del settore alimentare

Il laboratorio per le imprese del settore alimentare si articola in una serie di incontri gratuiti, indirizzati ad operatori del settore, denominati *workshop* organizzati dall'Università Cattolica del Sacro Cuore, nell'ambito del progetto Alimentart.

Il programma dei workshop è volto a fornire indicazioni di ordine tecnologico, sanitario e normativo in merito alla produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari.

In particolare, grande attenzione verrà data agli aspetti più innovativi, quali la nutraceutica e gli alimenti funzionali, le materie attive in grado di riconoscere lo stato di **conservazione** del prodotto, l'analisi delle etichette e gli aspetti normativi.

Gli incontri, che vedranno la partecipazione di esperti, rappresenteranno sia un momento di aggiornamento tecnico scientifico che di confronto tra gli operatori del settore.

Workshop

- ✓ *Durata commerciale (shelf-life) dei prodotti alimentari*
Lunedì 25 gennaio 2010 dalle 14,30 alle 18,30
Prof. Dante Marco De Faveri, dott.ssa Giorgia Spigno, Università Cattolica del Sacro Cuore

- ✓ *Impianti di recupero energetico e risparmio di acqua per le piccole-medie imprese*
Lunedì 1 febbraio 2010 dalle 14,30 alle 18,30
Dott.ssa Lorella Rossi, CRPA - Centro Ricerche Produzioni Animali

- ✓ *I nuovi aspetti sanzionatori nell'industria agroalimentare*
Mercoledì 3 febbraio 2010 dalle 14,30 alle 18,30
Avv. Neva Monari, Studio Avv. Monari e Vinai, Avvocati per l'Impresa

- ✓ *Ingredienti allergenici e glutine negli alimenti: etichettatura, analisi e gestione del rischio*
Lunedì 8 febbraio 2010 dalle 14,30 alle 18,30
Avv. Dario Dongo, Federalimentare - dott.ssa Susanna Neuhold, Area Food AIC (Associazione Italiana Celiachia)

Gli incontri si svolgeranno presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore, Facoltà di Agraria – Sede di Cremona, Via Milano 24.

La partecipazione ai laboratori è gratuita.

I partecipanti saranno ammessi in base alla data di ricezione della scheda di partecipazione fino ad esaurimento dei posti. E' possibile iscriversi a uno o più workshop.

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

Si prega di confermare la propria partecipazione via fax al Servizio Formazione Permanente dell'Università Cattolica del Sacro Cuore (fax 0523 599 195; tel. 0523 599 194; e-mail: ser.formpermanente-pc@unicatt.it) entro e non oltre 7 giorni lavorativi antecedenti ciascun laboratorio.

COGNOME NOME.....

NATO/AIL.....

RUOLO.....

AZIENDA.....

INDIRIZZO.....

CAP..... CITTA'.....(.....)

TELEFONO.....FAX.....

EMAIL.....@.....

Si richiede l'iscrizione ai seguenti workshop:

“Shelf life”

“Impianti di recupero energetico”

“Aspetti sanzionatori”

“Ingredienti allergenici e glutine”

“Informativa ai sensi del D. Lgs. 196/2003”

L'Università Cattolica del Sacro Cuore, in qualità di titolare del trattamento, garantisce la massima riservatezza dei dati da Lei forniti, in ottemperanza alle disposizioni del D. Lgs. 196/03. Le informazioni raccolte verranno utilizzate ai fini organizzativi del corso. In ogni momento, a norma dell'art.7 del citato decreto, potrà avere accesso ai suoi dati e chiederne la modifica o la cancellazione. Compilando la scheda di iscrizione, avrà la possibilità di ricevere materiale informativo su future e analoghe iniziative promosse dall'Ateneo. Ove fosse interessato, barri la casella qui accanto

Luogo e data _____

Firma _____