

# ONLY FOOD

CORSO

## COME PIANIFICARE E GESTIRE UNO STUDIO DI SHELF LIFE

Focus su alimenti refrigerati,  
REFED e conservati  
a temperatura ambiente

Per stabilire la **“vita”** di un alimento occorre valutare più aspetti, in quanto l'accettabilità di un prodotto dipende non solo dalle caratteristiche microbiologiche, come molti erroneamente pensano, ma anche da quelle chimico-fisiche e soprattutto organolettiche.

Non può essere sufficiente analizzare un alimento alla sua scadenza per determinarne la conservabilità: potrebbe essere mutato nel tempo intercorso ed è necessario comprendere come i suoi descrittori, che determinano l'accettabilità da parte del cliente, variano nel tempo.

È opportuno considerare che il prodotto alimentare subisce un **“viaggio”** da quando esce dall'azienda prima di arrivare alla tavola del consumatore e durante questo percorso può subire degli sbalzi termici, aspetto non trascurabile.

Da dove partire, dunque, per pianificare un corretto studio di **shelf life** e quali parametri valutare nel corso del tempo?

Nel corso verrà trattato anche l'argomento **“challenge test”** utile per testare il comportamento dei principali patogeni (Listeria, Costridium Botulinum).

Fornirà, inoltre, una linea guida per un corretto approccio, attraverso esempi applicativi.



PARTECIPA **ON LINE,**  
**IN UFFICIO O DOVE VUOI**

12 | 2026  
MAR

1 credito  
A I F L E

CON IL PATROCINIO DI



WWW.AIFLE.IT

PROMOSSO DA



PACKAGING MEETING  
CONSULENZA & FORMAZIONE  
VIA COSIMO DEL FANTE 10  
20122 MILANO  
WWW.PACKAGINGMEETING.IT



# ONLY FOOD

CORSO

12  
MAR

## PROGRAMMA

### SESSIONE MATTUTINA 10.00 - 12.30

- Definire uno studio di shelf life e stabilire la sua pianificazione, sulla base delle normative cogenti e gli standard volontari GFSI
- Individuare i criteri
- Lo studio di shelf life dal punto di vista biologico (SSO, challenge test, Q10 ed accelerata, microbiologia predittiva)
- Lo studio di shelf life dal punto di vista chimico-fisico

### SESSIONE POMERIDIANA 14.00 - 16.00

- Lo studio di shelf life dal punto di vista organolettico
- Il ruolo del packaging
- Esempi applicativi ed esercizio

### 16.00 - 16.30

Test scritto - Chiusura del corso



#### DOCENTE

SERENA PIRONI

[Tecnologo Alimentare, PS srls]



**1 INFORMAZIONI E CONDIZIONI GENERALI**

**SEDE.** Il corso si svolgerà esclusivamente in modalità webinar.

**ORARI E DATE.** Il corso si svolgerà il **12 marzo 2026** secondo le date e gli orari riportati nella pagina precedente - Vedi modalità al punto 4.

**NUMERO PARTECIPANTI.** Il corso è a numero chiuso fino ad un massimo di 20 partecipanti. Le iscrizioni chiuderanno, comunque, il 9 marzo 2026.

**TEST E ATTESTATO DI RICONOSCIMENTO.** Packaging Meeting Srl rilascia un "diploma" che attesta l'esito formativo ai partecipanti che abbiano superato la prova scritta prevista al termine del corso. È comunque necessario un indice di frequenza di 5 ore. I partecipanti via webinar dovranno inviare entro 30 minuti dalla fine del corso il test compilato all'indirizzo mail: [convegni@packagingmeeting.it](mailto:convegni@packagingmeeting.it)

**MATERIALE DIDATTICO.** Ai partecipanti saranno consegnate le relazioni presentate dai docenti del corso.

**2 QUOTE A PERSONA**

€ 290,00 + IVA

€ 200,00 + IVA - Associati AIFLE

GRATIS (1 partecipante) - Sottoscrittori EASY ACCESS ONLY FOOD 2026

**3 PAGAMENTO**

Anticipato a mezzo **bonifico bancario** a favore di Packaging Meeting Srl Consulenza & Formazione - Banca Generali Spa - Private Banking Milano - Corso Italia 6 - IBAN: IT08U0307501603CC8000807376 - BIC: BGENT2T - P.IVA e C.F.: 12464120158.

Con **carta di credito** su [www.packagingmeeting.it](http://www.packagingmeeting.it) previa registrazione al sito.

**SCHEDA  
 ISCRIZIONE**

**ISCRIZIONE IN ALTERNATIVA ALL'ACQUISTO ON-LINE**

Inviare la scheda d'iscrizione (**compilata e firmata**) + copia del bonifico a:  
[convegni@packagingmeeting.it](mailto:convegni@packagingmeeting.it)

Compilare ogni singolo campo direttamente dal PDF

SOCIETÀ\* .....

Via\* ..... Città\* ..... CAP\* ..... Prov\* .....

Telefono/fax\* ..... e-mail (per fatture)\* .....

Posta certificata .....

Partita IVA\* ..... Cod. Fiscale\* .....

CODICE DESTINATARIO UNIVOCO\* .....

[ \*CAMPO OBBLIGATORIO ]

Associato Aifle  Sì  NO  Easy Access Only Food

*Lette e accettate le "informazioni e condizioni generali" si richiede di iscrivere al corso **COME PIANIFICARE E GESTIRE UNO STUDIO DI SHELF LIFE - 12 MARZO 2026 - WEBINAR** il seguente partecipante:*

Nome e cognome ..... Qualifica .....

E-mail partecipante .....

**4** Modalità di disdetta/rimborso: ogni disdetta dovrà pervenire a Packaging Meeting Srl tramite e-mail entro **3 giorni lavorativi** prima della data di inizio. Si provvederà al rimborso della quota di iscrizione per dissette pervenute entro i tempi previsti. Nessun rimborso è previsto scaduti tali termini.

*"I dati personali sono trattati ai sensi delle vigenti normative in materia di privacy. Informativa completa disponibile su: <https://www.packagingmeeting.it/web-policy-privacy/>".*

Data ..... Timbro e Firma .....

**Si approvano specificatamente, ai sensi dell'art. 1341, 2° comma, Codice Civile, i seguenti punti 1, 2, 3, 4.**

Data ..... Timbro e Firma .....

Vostro numero d'ordine .....

