

ONLY FOOD

CORSO

COME PIANIFICARE E GESTIRE UNO STUDIO DI SHELF LIFE

Focus su alimenti refrigerati,
REFPED 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.



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

12 MAR 2026

1 credito
AIFLE

CON IL PATROCINIO DI

ASSOCIAZIONE ITALIANA

FOOD
LABELLING EXPERT

WWW.AIFLE.IT

PROMOSSO DA



PACKAGING MEETING
CONSULENZA & FORMAZIONE

VIA COSIMO DEL FANTE 10
20122 MILANO

WWW.PACKAGINGMEETING.IT

ambasciatore
FONDAZIONE
CARTA
ETICA
del Packaging

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]

NB

**Packaging Meeting Srl
si riserva di apportare
modifiche al programma
anche durante
il suo svolgimento**



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: convegna@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: BGENIT2T - P.IVA e C.F.: 12464120158.

Con **carta di credito** su www.packagingmeeting.it previa registrazione al sito.

**SCHEDE
ISCRIZIONE**

ISCRIZIONE IN ALTERNATIVA ALL'ACQUISTO ON-LINE

Inviare la scheda d'iscrizione (*compilata e firmata*) + copia del bonifico a:
convegna@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 Aifile 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 disdette 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

