

PROGRAMMA

CORSI FORMAZIONE E CONVEGNI

2016

nr.	titolo	data	luogo	durata
1	Corso HACCP: Gestione del rischio nella catena alimentare (corso intermedio riconosciuto BRC)	01-02/03/2016	Vicenza	16
2	Alimenti funzionali e "free from": formulazione, valutazione nutrizionale e informazione al consumatore	21/04/2016	Treviso	8
3	Challenge test: metodologie e strumenti pratici per una corretta valutazione	26/05/2016	Vicenza	4
4	il sistema di gestione delle Allerte, ritiro e/o richiamo: aspetti legali, normativi e pratici nelle aziende alimentari	22/09/2016	Venezia	4
5	Corso HACCP: Gestione del rischio nella catena alimentare (corso intermedio riconosciuto BRC)	28-29/09/2016	Trento	16
6	Shelf-life degli alimenti confezionati: aspetti predittivi e di packaging	27/10/2016	Verona	8
7	Stabilizzazione degli alimenti tramite tecnologie innovative	17/11/2016	Venezia	4
8	Ossidazione delle sostanze grasse negli alimenti: aspetti nutrizionali, analitici e tecnologici	02/12/2016	Venezia	8