



ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE  
DELLA LOMBARDIA ED EMILIA ROMAGNA "BRUNO UBERTINI"

## PROGRAMMA FORMATIVO

### LEGISLAZIONE E CONTROLLO DEGLI AGENTI DI MIGLIORAMENTO DEGLI ALIMENTI: ADDITIVI, ENZIMI ED AROMI

**ID Provider 122**

**Responsabile Scientifico: GAMBA VALENTINA**

**Obiettivi:** Contenuti tecnico-professionali (conoscenze e competenze) specifici di ciascuna professione, di ciascuna specializzazione e di ciascuna attività ultraspecialistica, ivi incluse le malattie rare e la medicina di genere

**Acquisizione competenze tecnico-professionale:** Il corso si pone l'obiettivo di formare i discenti sull'armonizzazione, l'attuazione e l'applicazione della legislazione europea concernente additivi, enzimi ed aromi. Lo scopo finale è di garantire una comprensione comune dei regolamenti e delle procedure di valutazione e controllo riguardanti gli agenti di miglioramento degli alimenti

**Categorie professionali:** Biologo, Chimico, Tecnico sanitario laboratorio biomedico, Veterinario

**Durata dell'evento ore:** 06:00

**Crediti assegnati:** 8,7

**IZSLER**

**Via Cremona, 284 - 25124 BRESCIA (BS)**

**AULA A**

**14/02/2023**

08.45 - 09.00 Registrazione partecipanti

09.00 – 11.00: *Introduzione alla legislazione per il controllo ufficiale degli agenti di miglioramento degli alimenti. Procedure di ispezione di additivi, enzimi ed aromi. Principi del "quantum satis" e carry-over.*

11.00 – 11.15: Pausa caffè

11.15 – 12.15: *Interpretazione dei risultati analitici*

12.15 – 13.15: (Lezione interattiva): *Il docente propone alcuni casi-studio che devono essere risolti in aula dai discenti*

13.15 - 13.45: Pausa pranzo

13.45 – 15.45: (Lezione interattiva): *Il docente propone alcuni casi-studio che devono essere risolti in aula dai discenti*

**Docente: Gamba Dr.ssa Valentina**

Compilazione questionario soddisfazione discenti online e esame pratico

**Ai fini del rilascio degli attestati sia ECM che di partecipazione è necessaria:**

- la presenza all'evento al 100% se svolto in un'unica giornata.
- la compilazione del questionario soddisfazione discenti
- il superamento della prova di apprendimento

*Il questionario di soddisfazione discenti (disponibile dal giorno dopo l'evento, attendere email di attivazione) e la documentazione relativa agli eventi, sono disponibili solo per i presenti all'evento sul portale della Formazione all'indirizzo <http://formazione.izsler.it>, dopo aver inserito le proprie credenziali.*