

Ready to eat

Milano, 9 giugno 2011 ore 9



I prodotti alimentari pronti per il consumo immediato con o senza preriscaldamento, sono una realtà sempre più presente tanto sulle tavole delle case italiane, tanto negli esercizi pubblici, specie in quelli che offrono opportunità di ristorazione rapida e a basso costo: una richiesta di mercato che, soprattutto nelle città, si espande di pari passo con la terziarizzazione delle attività economiche ed il ridursi delle famiglie monoreddito. La disponibilità di materiali da imballaggio primario e di tecnologie di confezionamento in grado di aumentare l'adattabilità del packaging alimentare alle esigenze di una lunga conservabilità e di una immediata fruibilità per la somministrazione finale, è oggi supportata da apparecchiature di cucina e per la lavorazione di piccoli volumi di alimenti delle tecniche preparative fino a pochi anni fa riservate solo all'industria conserviera e alla grande ristorazione collettiva. Tutto ciò, tuttavia, non va di pari passo con la diffusione tra gli utilizzatori finali, spesso non dotati di una preparazione professionale specifica, dei limiti d'impiego e delle particolari proprietà presentate dai diversi tipi di materiali d'imballaggio in abbinamento alle varie tipologie di lavorazione cui essi sono destinati o preclusi. Da ciò l'esigenza, per gli operatori del settore del packaging alimentare, ed della grande distribuzione organizzata, che degli alimenti pronti al consumo amplia sempre di più l'offerta, di assicurare un'assistenza ai clienti che comprenda anche una chiara e semplice indicazione sulle modalità di buon uso dei prodotti.

Questi i temi del **convegno Ready to eat** che si terrà giovedì 9 giugno 2011 alle ore 9.00, presso il Centro Congressuale FAST, P.le Rodolfo Morandi, 2 - Milano - Aula Maggiore. L'incontro è rivolto agli operatori delle Aziende Sanitarie Locali e ai NAS e la partecipazione è gratuita.

L'iniziativa formativa/informativa che l'ASL organizza intende coinvolgere attivamente anche il mondo associativo delle imprese alimentari e della grande distribuzione, nonché quello della ricerca universitaria, a fianco del Laboratorio di Prevenzione e dei Dipartimenti di Prevenzione Medico e Veterinario, per continuare una strategia di approccio ai problemi di rilevanza sanitaria preventiva che mira a valutare gli stessi con il contributo del know-how di tutti gli specialisti a vario titolo interessati, le loro caratteristiche e i loro possibili punti di attacco; per precisare sia sistemi di indicatori utili per esercitare controlli puntuali ed equi sul mercato, sia obiettivi di gestione e abbattimento dei rischi realisticamente raggiungibili, sostenibili e, per contro, efficaci e di quanto più larga possibile diffusione a tutti i destinatari finali.

<http://www.asl.milano.it/user/Default.aspx?SEZ=10&PAG=88&NOT=4062>



Milano, 9 giugno 2011 ore 9.00 - Ready to eat

Chi si prende cura di voi
per stare bene insieme

NUMERI UTILI

GUIDA AI SERVIZI | DIPARTIMENTI E UFFICI | AREE RISERVATE | CERCA

Sei in: HOMEPAGE » Ultime notizie » Milano, 9 giugno 2011 ore 9.00 - Ready to eat

Bambini
Giovani
Adulti
Donne
Disabili
Stranieri
Anziani
Famiglie
Lavoratori e aziende

Milano, 9 giugno 2011 ore 9.00 - Ready to eat



I prodotti alimentari pronti per il consumo immediato con o senza preriscaldamento, sono una realtà sempre più presente tanto sulle tavole delle case italiane, tanto negli esercizi pubblici, specie in quelli che offrono opportunità di ristorazione rapida e a basso costo: una richiesta di mercato che, soprattutto nelle città, si espande di pari passo con la terziarizzazione delle attività economiche ed il ridursi delle famiglie monoreddito. La disponibilità di materiali da imballaggio primario e di tecnologie di confezionamento in grado di aumentare l'adattabilità del packaging alimentare alle esigenze di una lunga conservabilità e di una immediata fruibilità per la somministrazione finale, è oggi supportata da apparecchiature di cucina e per la lavorazione di piccoli volumi di alimenti delle tecniche preparative fino a pochi anni fa riservate solo all'industria conserviera e alla grande ristorazione collettiva.

Tutto ciò, tuttavia, non va di pari passo con la diffusione tra gli utilizzatori finali, spesso non dotati di una preparazione professionale specifica, dei limiti d'impiego e delle particolari proprietà presentate dai diversi tipi di materiali d'imballaggio in abbinamento alle varie tipologie di lavorazione cui essi sono destinati o preclusi.


Richiedi subito il tuo PIN
e accedi ad un mondo di servizi.

Start | Posta in arrivo - Microsoft... | Rassegna Stampa TIFQ... | Da INVIARE a Giambelli | Cover + Indice TIFQ da ... | RS tabella - Microsoft Word | Milano, 9 giugno 2011... | 14.20