

A Milano il 9 giugno, "Ready to eat. Tutta la tavola pronta in tavola"

Ready to Eat. Tutta la tavola pronta in tavola" è il titolo del convegno organizzato dalla ASL Milano in collaborazione con l'istituto di certificazione TIFQ.

I prodotti alimentari pronti per il consumo immediato, con o senza preriscaldamento, sono una realtà sempre più presente sulle tavole degli italiani e negli esercizi pubblici, specie in quelli che offrono opportunità di ristorazione rapida e a basso costo. Una richiesta di mercato che si espande di pari passo con la terziarizzazione delle attività economiche e il ridursi delle famiglie monoreddito.

L'iniziativa, formativa/informativa, intende coinvolgere a fianco del Laboratorio di Prevenzione e dei Dipartimenti di Prevenzione Medico e Veterinario della stessa ASL Milano il mondo associativo delle imprese alimentari, della grande distribuzione e della ricerca universitaria. Affinchè venga delineata una strategia condivisa per affrontare 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.

I lavori serviranno per precisare sia sistemi di indicatori utili per esercitare controlli puntuali ed equi sul mercato, sia per individuare gli obiettivi di gestione e abbattimento dei rischi, realisticamente raggiungibili, sostenibili e, per contro, efficaci e di larga diffusione a tutti i destinatari finali.

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 che offrono (a relativamente basso costo e per la lavorazione di piccoli volumi di alimenti) dei metodi di preparazione fino a pochi anni fa riservate solo all'industria conserviera e alla grande ristorazione collettiva.

Tutto questo, 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 qui l'esigenza, per gli operatori del settore del packaging alimentare e per la 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 corretto uso dei prodotti.

Inoltre, lo svolgimento di grandi eventi, quali ad esempio EXPO 2015, e la conseguente esigenza di un pasto pronto da consumare velocemente, che soddisfi un elevato numero di persone e un'ampia varietà di richieste in termini di abitudini alimentari (rispondendo quindi alla domanda di cibi "tradizionali" ed "etnici"), potrebbe rappresentare per "Ready to eat" l'opportunità di evolversi in una soluzione innovativa e flessibile, in grado di gestire il prodotto nelle condizioni migliori, nella piena sicurezza igienica, rispettando i criteri di scelta del consumatore. Questa nuova prospettiva potrebbe anche essere un'occasione per individuare nuovi criteri di commercializzazione e distribuzione.

Per le strutture pubbliche di prevenzione nasce di conseguenza l'esigenza di conoscere tali informazioni, sia per favorirne la comunicazione alle imprese utilizzatrici dei prodotti "ready to eat" ed al grande pubblico, sia per verificare presso le prime la presa in carico e la corretta gestione di queste problematiche tecniche nell'ambito dei rispettivi sistemi di autocontrollo.

"Ready to eat. Tutta la tavola pronta in tavola"

Milano, Giovedì 9 giugno 2011 – Ore 9

Centro Congressuale FAST - P.le Rodolfo Morandi, 2 - Aula maggiore

Destinatari:

La giornata tecnica è indirizzata a tutti i soggetti della filiera e agli operatori del settore. Produttori e fornitori di materie prime di imballaggio, costruttori macchine di processo e tecnologie del packaging, aziende alimentari produttrici di piatti pronti, alla grande distribuzione e ai tecnici del sistema di prevenzione medica delle ASL.

<http://www.pubblicitaitalia.com/news/carne/2011/05/6384.html>

Edizioni Pubblicità Italia Srl - Windows Internet Explorer

http://www.pubblicitaitalia.com/news/carne/2011/05/6384.html

File Modifica Visualizza Preferiti Strumenti ?

HP Bing

Edizioni Pubblicità Italia Srl

Home News Riviste Annuari Banche dati Downloads Forum Lavoro Chi siamo ADV E-shop Login English

News di Maggio 2011, Settore Carne

2011 | Maggio

20/05/2011
A Milano il 9 giugno, "Ready to eat. Tutta la tavola pronta in tavola"

"Ready to Eat. Tutta la tavola pronta in tavola" è il titolo del convegno organizzato dalla ASL Milano in collaborazione con l'istituto di certificazione TIFO.

I prodotti alimentari pronti per il consumo immediato, con o senza preriscaldamento, sono una realtà sempre più presente sulle tavole degli italiani e negli esercizi pubblici, specie in quelli che offrono opportunità di ristorazione rapida e a basso costo. Una richiesta di mercato che si espande di pari passo con la terziarizzazione delle attività economiche e il ridursi delle famiglie monoreddito.

L'iniziativa, formativa/informativa, intende coinvolgere a fianco del Laboratorio di Prevenzione e dei Dipartimenti di Prevenzione Medico e Veterinario della stessa ASL Milano il mondo associativo delle imprese alimentari, della grande distribuzione e della ricerca universitaria. Affinché venga delineata una strategia condivisa per affrontare 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. I lavori serviranno per precisare sia sistemi di indicatori utili per esercitare controlli puntuali ed equi sul mercato, sia per individuare gli obiettivi di gestione e abbattimento dei rischi, realisticamente raggiungibili, sostenibili e, per contro,

Carne

Eurocarni

Anno: 2011
Numero: Maggio
mostra

Cerca negli articoli di Eurocarni:
Cerca

Euro Annuario Carne

La banca dati Europea del mercato delle carni seminate

Start Posta in arrivo - Microsof... Re: R: Da ufficio stampa ... Edizioni Pubblicità Ital... Rassegna Stampa TIFO... RS tabella - Microsoft Word

Internet 100% 11.03