



CATALOGO LIBRI 2022

Igiene e sicurezza alimentare

PVI srl - Eritrea, 21 - 20157 MILANO
Tel. 02608523.32 - diffusionelibri@pointvet.it

www.edizionipvi.com

• Allergeni: una linea guida per le imprese alimentari	4
• Analisi sugli alimenti: valore probatorio e limiti del controllo ufficiale	5
• Cacao, cioccolato e affini - Manuale per tecnici dell'industria alimentare	6
• Come gestire gli alimenti congelati e surgelati in sicurezza	7
• Come gestire il pesce in sicurezza	8
• Come gestire la carne in completa sicurezza.....	9
• Dichiarazioni nutrizionali e claims salutistici: usi e abusi nell'etichettatura degli alimenti	12
• Frodi alimentari, tecniche ispettive, aspetti tecnici e giuridici	13
• Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale.....	14
• Ingredienti alimentari - Guida all'utilizzo	15
• Ispezione e controllo degli alimenti.....	16
• La macellazione religiosa	17
• L'origine in etichetta tra regole Ue e legislazione italiana	
- La tutela del made in Italy alimentare e l'origine territoriale	18
• Principi di microecologia degli alimenti.....	19
• Il ruolo legale del consulente tecnico dell'azienda alimentare	20
• Sanificazione nell'imbottigliamento e confezionamento	21
• Sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti.....	22

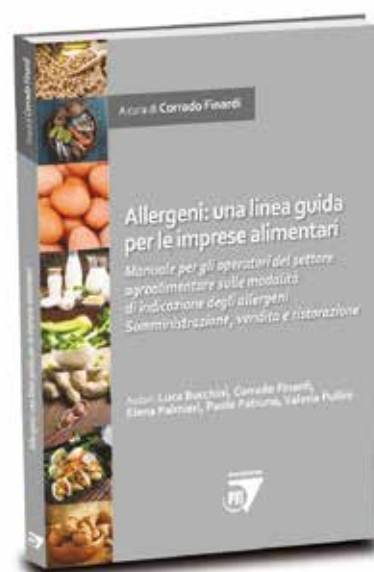
SOLO PDF

• Ingredienti alimentari: etichettatura, sicurezza e analisi	23
• Olio di oliva: tracciabilità, certificazione e tutela della qualità	24
• Prodotti biologici. Controlli, Disinfestazione bio e Giurisprudenza.....	25
• Vino: norme, buone prassi, sostenibilità ed export	26

Allergeni: una linea guida per le imprese alimentari

Collana di Alimenti&Bevande
Corrado Finardi

Un agile e pratico manuale per tutti quegli operatori della filiera alimentare che intendono veicolare al consumatore finale alimenti che contengono allergeni o sostanze atte a indurre intolleranza.



A chi si rivolge

Responsabili Controllo Qualità di industrie alimentari e delle bevande
ristorazione collettiva/Gdo, consulenti alimentari

autori

Corrado Finardi dottore di ricerca in Economia agroalimentare, è consulente per la sicurezza alimentare e nutrizionale. Si occupa della filiera della sicurezza alimentare sia di piccole e medie imprese che di aziende più strutturate. Ha accompagnato diverse imprese nella regolamentazione tecnica per l'autorizzazione all'immissione in commercio sul mercato dell'UE nel campo di additivi, integratori, materiali a contatto con alimenti, indicazioni sulla salute e alimenti funzionali. Nella sua attività di affari regolatori, ha partecipato alla stesura di diverse posizioni ufficiali degli agricoltori europei in materia alimentare, lavorando attivamente alla definizione di "pratiche commerciali sleali" nei contratti B2B. Ha inoltre preso parte alla stesura di diversi atti legislativi sull'Unione europea e nazionali, nonché a svariati gruppi di lavoro (Efsa - Rischi emergenti, Fao-Unep, Codex Alimentarius). Collabora costantemente con varie iniziative editoriali del settore, interessandosi nello specifico alle zone di confine tra scienza, mercato e normativa.

scheda del libro

EDIZIONE 2018
ISBN 9788899211301
formato: 150x210 mm - brossura
pagine: 134
illustrazioni b/n
28,00 €

punti di forza

- Esempi concreti e format grafici a supporto delle aziende agroalimentari.
- Guida completa su norme, etichettatura, certificazioni e sanzioni.

prodotti correlati

- Frodi alimentari, tecniche ispettive, aspetti tecnici e giuridici (Collana Alimenti&Bevande 2012) ISBN 9788895995588
- Ingredienti alimentari - Guida all'utilizzo (PVI 2019) ISBN 9788899211493

livello di lettura

base											intermedio					avanzato			



Analisi sugli alimenti: valore probatorio e limiti del controllo ufficiale

Collana di Alimenti&Bevande
Carlo Correrà

Il presente lavoro affronta le svariate tematiche che caratterizzano il tema delle analisi sugli alimenti e del loro valore probatorio: dall'inutilizzabilità probatoria del referto di prima analisi non impugnato alle analisi di ripetizione, dalle analisi sul "campione unico" a quelle sui "reperti" alimentari.

Con approfondimenti su garanzie difensive, ruolo del consulente tecnico, tassa sulle analisi di revisione come tassa sul "diritto alla difesa" e laboratori "non accreditati".

Oltre ad una sezione dedicata alla giurisprudenza commentata ed un'appendice legislativa.



A chi si rivolge

Responsabili Controllo Qualità e di Laboratorio di industrie alimentari e delle bevande/ristorazione collettiva/Gdo, consulenti alimentari, controllori ufficiali, avvocati

autori

Carlo Correrà è iscritto all'Albo professionale del Foro di Salerno e dei Cassazionisti dal giugno 1994 ed è specializzato in Diritto Alimentare. È stato magistrato presso le Preture di Torino e Salerno.

È stato professore a contratto per corsi di legislazione alimentare presso diverse università italiane.

A partire dal 1981 è stato relatore in numerosi convegni di studio a carattere nazionale sulla tematica della legislazione sui prodotti alimentari e sulle normative ambientali. Collabora con le riviste "Alimenti&Bevande", "Il Latte" e "Qualità e Sicurezza Alimentare" ed è autore di numerose pubblicazioni giuridiche.

scheda del libro

EDIZIONE 2017

ISBN 9788899211264

formato: 150x210 mm - broccura

pagine: 176

15,00 €

punti di forza

- Messa in luce del rapporto tra analisi, controlli ufficiali e garanzie difensive.
- Commento alle più significative sentenze in materia.
- Appendice legislativa.

livello di lettura

base														intermedio				avanzato				

prodotti correlati

- Dichiarazioni nutrizionali e claims salutistici: usi e abusi nell'etichettatura degli alimenti (PVI 2016) ISBN 9788899211189
- Ingredienti alimentari - Guida all'utilizzo (PVI 2019) ISBN 9788899211493
- Origine in etichetta tra regole Ue e legislazione italiana (L) - La tutela del made in Italy alimentare e l'origine territoriale (PVI 2020) ISBN 9788899211523
- Ruolo legale del consulente tecnico dell'azienda alimentare (II) (PVI 2012) ISBN 9788895995984



Come gestire gli alimenti congelati e surgelati in sicurezza

Collana Sicurezza Alimentare per il Consumatore
Agostino Macri e Gianluigi Valsecchi

Il terzo libro della "Collana di Sicurezza Alimentare per il Consumatore", dopo la descrizione dei processi di congelamento e surgelazione e delle caratteristiche di qualità e sicurezza degli alimenti conservati con queste tecniche, fornisce utili indicazioni su come utilizzarli al meglio. Si indica come sceglierli al momento dell'acquisto, le modalità di trasporto dal negozio a casa, la conservazione nel congelatore domestico, la scongelazione e la cottura e infine la gestione di eventuali avanzi. Il libro si conclude con la descrizione di alcuni pregiudizi sugli alimenti congelati e surgelati.



A chi si rivolge
Consumatori, studenti, operatori del settore della ristorazione

scheda del libro

EDIZIONE 2021
ISBN 9788899211677
formato: 160x240 mm - broccura
illustrato a colori
Pagine 96
14,00 €

livello di lettura

base	intermedio	avanzato									



argomenti trattati

- Descrizione dei processi di congelamento e surgelazione.
- Come sceglierli al momento dell'acquisto, modalità di trasporto a casa, conservazione, scongelazione, cottura e gestione di eventuali avanzi.
- Pregiudizi sugli alimenti congelati e surgelati

prodotti correlati

- Come gestire il pesce in sicurezza (Collana sicurezza alimentare per il consumatore 2020)
ISBN 9788899211530
- Come gestire la carne in completa sicurezza (Collana sicurezza alimentare per il consumatore 2021)
ISBN 9788899211585

autori

Agostino Macri è laureato in Scienze Biologiche e in Medicina Veterinaria. Ha lavorato presso l'Istituto Superiore di Sanità per 45 anni. Ha pubblicato oltre duecento articoli su riviste scientifiche nazionali e internazionali e ha tenuto diverse relazioni, seminari, corsi di specializzazione, convegni, simposi in Italia e all'estero. Ha maturato una buona esperienza negli interventi in situazioni di emergenza avendo collaborato su problemi che si sono verificati nel corso degli anni quali i residui di farmaci e ormoni nelle carni, la «mucca pazza», la contaminazione da diossina, l'influenza aviaria, gli allarmi terroristici di avvelenamento degli alimenti ecc. È stato docente alla Facoltà di Scienze, presso l'Università «La Sapienza» di Roma e professore di «Ispezione degli alimenti» all'Università Campus Biomedico di Roma. Dopo il suo pensionamento ha iniziato una collaborazione con l'Unione nazionale consumatori con la speranza di riuscire a trasferire più agevolmente ai cittadini la propria esperienza in materia di prevenzione dei rischi alimentari.

Gianluigi Valsecchi è laureato in Medicina Veterinaria e ha conseguito il diploma di specializzazione in «Sanità pubblica veterinaria» e in «Diritto e legislazione veterinaria» presso l'Università degli studi di Milano e la specializzazione in «Ispezione degli alimenti di origine animale» presso l'Università degli studi di Torino. Ha frequentato la scuola di Direzione in sanità ed è in possesso del certificato di formazione manageriale per dirigente sanitario di struttura complessa. Ha superato l'esame finale di «Valutazione sistemi di gestione della qualità» e ha partecipato al corso «Qualità e management nelle organizzazioni sanitarie» a Milano, presso l'azienda ospedaliera San Carlo. Ha superato inoltre l'esame finale di «Auditor interno dei sistemi di gestione della qualità». Ha partecipato a diversi seminari, corsi di aggiornamento, convegni, simposi. Attualmente è dipendente dell'ATS BRIANZA in qualità di veterinario ufficiale dirigente del Servizio igiene allevamenti e produzione zootecniche.

Come gestire il pesce in sicurezza

Collana Sicurezza Alimentare per il Consumatore
Agostino Macri e Gianluigi Valsecchi

Il testo ha lo scopo di informare il consumatore sulle modalità da seguire dal momento in cui acquista i prodotti ittici sino al consumo affinché tutto avvenga nella massima sicurezza.

Dalla lettura di questo libro si può apprezzare la semplicità con cui sono affrontati e descritti argomenti di una certa complessità e anche la costante ricerca di obiettività. Si apprezza il mancato ricorso a espressioni «sensazionalistiche» che potrebbero aprire la porta ad allarmismi del tutto ingiustificati.

Il libro è scritto in modo accattivante e la lettura è facilitata da frequenti richiami all'interno di «box» in cui si affrontano argomenti specifici, ma di grande interesse. Per questo si auspica la lettura non soltanto ai consumatori, ma anche agli studenti di scuole alberghiere e, in generale, a tutti coloro che operano con passione nella ristorazione: essi potranno trarne utili spunti per rendere sempre migliori i servizi offerti ai propri clienti.



autori

Agostino Macri è laureato in Scienze Biologiche e in Medicina Veterinaria. Ha pubblicato oltre duecento articoli su riviste scientifiche nazionali e internazionali e ha tenuto diverse relazioni, seminari, corsi di specializzazione, convegni, simposi in Italia e all'estero. Ha maturato una buona esperienza negli interventi in situazioni di emergenza avendo collaborato su problemi che si sono verificati nel corso degli anni quali i residui di farmaci e ormoni nelle carni, la "mucca pazza", la contaminazione da diossina, l'influenza aviaria, gli allarmi terroristici di avvelenamento degli alimenti ecc. È stato docente alla Facoltà di Scienze, presso l'Università "La Sapienza" di Roma e professore di "Ispezione degli alimenti" all'Università Campus Biomedico di Roma. Dopo il suo pensionamento ha iniziato una collaborazione con l'Unione nazionale consumatori con la speranza di riuscire a trasferire più agevolmente ai cittadini la propria esperienza in materia di prevenzione dei rischi alimentari.

Gianluigi Valsecchi è laureato in Medicina Veterinaria e ha conseguito il diploma di specializzazione in "Sanità pubblica veterinaria" e in "Diritto e legislazione veterinaria" presso l'Università degli studi di Milano e la specializzazione in "Ispezione degli alimenti di origine animale" presso l'Università degli studi di Torino. Ha frequentato la scuola di Direzione in sanità ed è in possesso del certificato di formazione manageriale per dirigente sanitario di struttura complessa. Ha superato l'esame finale di "Valutazione sistemi di gestione della qualità" e ha partecipato al corso "Qualità e management nelle organizzazioni sanitarie a Milano, presso l'azienda ospedaliera San Carlo. Ha superato inoltre l'esame finale di "Auditor interno dei sistemi di gestione della qualità". Ha partecipato a diversi, seminari, corsi di aggiornamento, convegni, simposi. Attualmente è dipendente dell'ATS BRIANZA in qualità di veterinario ufficiale dirigente del Servizio igiene allevamenti e produzione zootecniche.

A chi si rivolge
Consumatori, studenti, operatori del settore della ristorazione

scheda del libro

EDIZIONE 2020
ISBN 9788899211530
formato: 160x240 mm - broccura
illustrato
Pagine 128
14,00 €

livello di lettura

base	intermedio	avanzato
------	------------	----------

argomenti trattati

- Il libro si compone di tre parti: la prima ha lo scopo di informare il consumatore sulle modalità da seguire dal momento in cui acquista i prodotti ittici sino al consumo.
- Nella seconda parte si mettono in evidenza alcuni aspetti particolari dei prodotti ittici che suscitano l'interesse dei consumatori.
- Nella terza parte si vuole rispondere ad alcune preoccupazioni che spesso sono il frutto di preconcetti e che non sempre sono fonte di pericoli reali.

prodotti correlati

- Come gestire gli alimenti congelati e surgelati in sicurezza (Collana sicurezza alimentare per il consumatore 2021) ISBN 9788899211677
- Come gestire la carne in completa sicurezza (Collana sicurezza alimentare per il consumatore 2021) ISBN 9788899211585



Come gestire la carne in completa sicurezza

Collana Sicurezza Alimentare per il Consumatore
Agostino Macri e Gianluigi Valsecchi

“... Le carni rivestono una parte importante nell'alimentazione umana e fondamentale è la loro sicurezza, soprattutto, in un mondo che cambia e non è più soltanto quello di leggende e antiche tradizioni.

È necessario quindi difendersi dalla pseudoscienza e non bisogna prendere per oro colato tutto quello riportato dai giornali, detto in televisione o scritto su internet o, ancora, affermato da qualche sconosciuto.

Ci si deve invece fidare di chi a lungo, per un'intera vita, con rigore scientifico, ha studiato il complesso problema della sicurezza delle carni e la sua evoluzione nel tempo e, al tempo stesso sa divulgare, come il professor Agostino Macri e il dottor Gianluigi Valsecchi, che con un linguaggio facilmente comprensivo e accattivanti box, presenta una rapida ma esauriente sintesi di quanto è necessario conoscere su «Come gestire la carne in completa sicurezza», pubblicazione della «Collana Sicurezza Alimentare per il Consumatore».”



autori

Agostino Macri è laureato in Scienze Biologiche e in Medicina Veterinaria. Ha lavorato presso l'Istituto Superiore di Sanità per 45 anni. Ha pubblicato oltre duecento articoli su riviste scientifiche nazionali e internazionali e ha tenuto diverse relazioni, seminari, corsi di specializzazione, convegni, simposi in Italia e all'estero. Ha maturato una buona esperienza negli interventi in situazioni di emergenza avendo collaborato su problemi che si sono verificati nel corso degli anni quali i residui di farmaci e ormoni nelle carni, la «mucca pazza», la contaminazione da diossina, l'influenza aviaria, gli allarmi terroristici di avvelenamento degli alimenti ecc. È stato docente alla Facoltà di Scienze, presso l'Università «La Sapienza» di Roma e professore di «Ispezione degli alimenti» all'Università Campus Biomedico di Roma. Dopo il suo pensionamento ha iniziato una collaborazione con l'Unione nazionale consumatori con la speranza di riuscire a trasferire più agevolmente ai cittadini la propria esperienza in materia di prevenzione dei rischi alimentari.

Gianluigi Valsecchi è laureato in Medicina Veterinaria e ha conseguito il diploma di specializzazione in «Sanità pubblica veterinaria» e in «Diritto e legislazione veterinaria» presso l'Università degli studi di Milano e la specializzazione in «Ispezione degli alimenti di origine animale» presso l'Università degli studi di Torino. Ha frequentato la scuola di Direzione in sanità ed è in possesso del certificato di formazione manageriale per dirigente sanitario di struttura complessa. Ha superato l'esame finale di «Valutazione sistemi di gestione della qualità» e ha partecipato al corso «Qualità e management nelle organizzazioni sanitarie a Milano, presso l'azienda ospedaliera San Carlo. Ha superato inoltre l'esame finale di «Auditor interno dei sistemi di gestione della qualità». Ha partecipato a diversi seminari, corsi di aggiornamento, convegni, simposi. Attualmente è dipendente dell'ATS BRIANZA in qualità di veterinario ufficiale dirigente del Servizio igiene allevamenti e produzione zootecniche.

A chi si rivolge
Consumatori, studenti, operatori del settore della ristorazione

scheda del libro

EDIZIONE 2021
ISBN 9788899211585
formato: 160x240 mm - broccura
illustrato a colori
Pagine 120
14,00 €

livello di lettura

base	intermedio	avanzato							

argomenti trattati

- Le carni che troviamo in commercio sono molto sicure e di ottima qualità. Effetti negativi si possono però avere da una non corretta gestione dal momento del loro acquisto fino al consumo finale.
- Con questo testo, la sicurezza delle carni non è più un mistero e neppure un nebuloso insieme di intricati e spesso contrastanti dubbi, ma una sicura guida per orientarsi in una sana alimentazione”.

prodotti correlati

- Come gestire gli alimenti congelati e surgelati in sicurezza (Collana sicurezza alimentare per il consumatore 2021) ISBN 9788899211677
- Come gestire il pesce in sicurezza (Collana sicurezza alimentare per il consumatore 2020) ISBN 9788899211530



Dichiarazioni nutrizionali e claims salutistici: usi e abusi nell'etichettatura degli alimenti

Collana di Alimenti&Bevande
Corinna Correrà

Il presente lavoro si propone lo scopo di armonizzare, nei limiti del possibile, un quadro normativo frastagliato, quale è quello di due profili così delicati: dichiarazioni nutrizionali e claims salutistici dell'etichettatura dei prodotti alimentari. Oltre a fare il punto sulle sanzioni previste per i prevedibili "abusi" da parte degli operatori del settore.



A chi si rivolge

Responsabili Controllo Qualità di industrie alimentari e delle bevande/
ristorazione collettiva/Gdo, consulenti, controllori ufficiali, avvocati

autori

Corinna Correrà è iscritta all'Albo degli Avvocati di Salerno dal giugno 2004 e all'Albo degli Avvocati Cassazionisti dal luglio 2016.

Attualmente esercita la professione libera di avvocato presso lo Studio Legale Correrà.

È stata docente in seminari di formazione nel campo dell'igiene e della sicurezza alimentare.

Collabora con le riviste "Alimenti&Bevande", "Il Latte" e "Qualità e Sicurezza Alimentare".

È coautrice delle pubblicazioni "Sicurezza alimentare – Diritti e doveri delle aziende sottoposte al controllo ufficiale" e "Il ruolo legale del consulente tecnico dell'azienda alimentare".

scheda del libro

EDIZIONE 2016

ISBN 9788899211189

formato: 150x210 mm - broccura

pagine: 126

15,00 €

punti di forza

- Armonizzazione del quadro normativo.
- Punto della situazione sulle sanzioni.
- Commento alle più recenti sentenze in materia.

prodotti correlati

- Analisi sugli alimenti: valore probatorio e limiti del controllo ufficiale (PVI 2017) ISBN 9788899211264
- Ingredienti alimentari - Guida all'utilizzo (PVI 2019) ISBN 9788899211493
- Origine in etichetta tra regole Ue e legislazione italiana (L) - La tutela del made in Italy alimentare e l'origine territoriale (PVI 2020) ISBN 9788899211523
- Ruolo legale del consulente tecnico dell'azienda alimentare (II) (PVI 2012) ISBN 9788895995984

livello di lettura

base	intermedio	avanzato
------	------------	----------



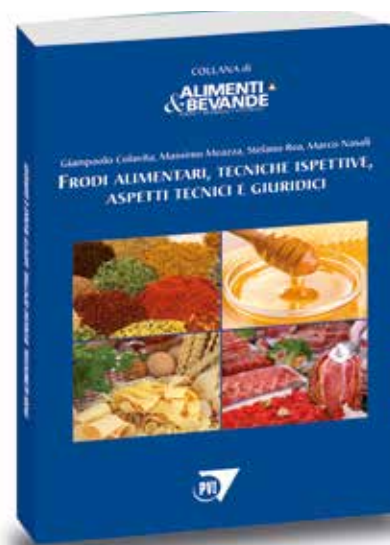
Frodi alimentari, tecniche ispettive, aspetti tecnici e giuridici

Collana di Alimenti&Bevande

Giampaolo Colavita, Massimo Meazza, Stefano Rea, Marco Nasali

La libera circolazione di prodotti alimentari sicuri e garantiti è un principio essenziale del buon funzionamento del mercato interno europeo.

In questo quadro, fondamentale importanza assume definire con chiarezza cos'è il controllo ufficiale e quali sono i metodi più adatti per la sua esecuzione.



A chi si rivolge

Controllori ufficiali, responsabili Controllo Qualità di industrie alimentari e delle bevande/ristorazione collettiva/Gdo, consulenti alimentari

scheda del libro

EDIZIONE 2012
ISBN 9788895995588
formato: 160x240 mm - broccura
pagine: 112
16,00 €

livello di lettura

base	intermedio	avanzato
------	------------	----------

punti di forza

- Messa in luce delle responsabilità dell'operatore del settore alimentare.
- Individuazione dei metodi più adatti per eseguire i controlli ufficiali.

prodotti correlati

- Allergeni: una linea guida per le imprese alimentari (PVI 2018) ISBN 9788899211301
- Ingredienti alimentari - Guida all'utilizzo (PVI 2019) ISBN 9788899211493

autori

Giampaolo Colavita è ordinario di Ispezione e Controllo degli Alimenti presso l'Università degli Studi del Molise e docente presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti dell'Università di Teramo. La sua attività di ricerca è particolarmente incentrata sullo studio delle popolazioni microbiche protettologiche, alteranti e patogeno presenti negli alimenti. È autore o coautore di oltre 120 pubblicazioni su riviste scientifiche nazionali e internazionali.

Massimo Meazza consegue la laurea in Medicina Veterinaria nel 1989 presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano e attualmente è medico veterinario dirigente responsabile S.S. Igiene degli Alimenti di Origine animale presso il Distretto Veterinario Sud della Asl di Milano.

Stefano Rea consegue la laurea in Medicina Veterinaria nel 1988 presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Perugia e attualmente è professore di Ispezione degli Alimenti di Origine animale presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Camerino.

Marco Nasali consegue la laurea in Scienze Agrarie presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze e la laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro alla Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli studi di Firenze. Attualmente è Tecnico della Prevenzione presso l'Azienda sanitaria 10 Firenze.



Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale

Collana PVI Accademia
a cura di Giampaolo Colavita

Il testo, rivolto sia agli studenti sia agli operatori del sistema sanitario nazionale, nonché ai professionisti che si occupano di tecnologie e sicurezza degli alimenti, è alla sua prima ristampa. Il volume è il frutto di un impegno convinto e condiviso, che ha permesso di portare a termine la pubblicazione di un testo accurato e aggiornato nei suoi contenuti didattici e scientifici.



A chi si rivolge

Studenti, controllori ufficiali, consulenti alimentari, responsabili Controllo Qualità di industrie alimentari e delle bevande/ristorazione collettiva/Gdo

curatori

Giampaolo Colavita - DVM, professore ordinario, Dipartimento medicina e scienza della salute, Università degli Studi del Molise.

scheda del libro

EDIZIONE 2012 - RISTAMPA AGGIORNATA

ISBN 9788895995472

formato: 190x260 mm - cartonato

pagine: 448

illustrato

50,00 €

punti di forza

- Accuratezza e aggiornamento dei contenuti sia didattici che scientifici.
- Contributi provenienti da un elevato numero di autori e coautori.

autori

Andrea Armani, Paolo Avellini, Stefania Balzan, Silvia Bonardi, Giancarlo Bozzo, Franco Brindani, Carlo Cantoni, Lorenzo Castigliego, Beniamino Terzo Cenci Goga, Giampaolo colavita, Mauro Conter, Angelo Maria Cosseddu, Carlo D'Ascenzi, Enrico De Santis, Sergio Ghidini, Valerio Giaccone, Alessandro Giuffrida, Alessandra Guidi, Adriana Ianieri, Anna Rita Loschi, Enrico Novelli, Antonio Panebianco, Stefano Rea, Roberto Rosmini, Alessandra Salsi, Christian Scarano, Andrea Serrano, Gabriella Soncini, Roberta Stocchi, Giuseppina Marilia Tantillo, Marcello Trevisani, Alberto Vergara, Emanuela Zanardi

prodotti correlati

- Ispezione e controllo degli alimenti(PVI Accademia 2018) ISBN 9788899211332
- La macellazione religiosa - Protezione degli animali e produzione igienica delle carni (PVI 2010) ISBN 9788895995793
- Principi di microecologia degli alimenti (PVI 2015) ISBN 9788895995748
- Sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti (PVI 2014) ISBN 9788895995700

vedi Catalogo Libri PVI

livello di lettura

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
base	intermedio	avanzato												



Ingredienti alimentari

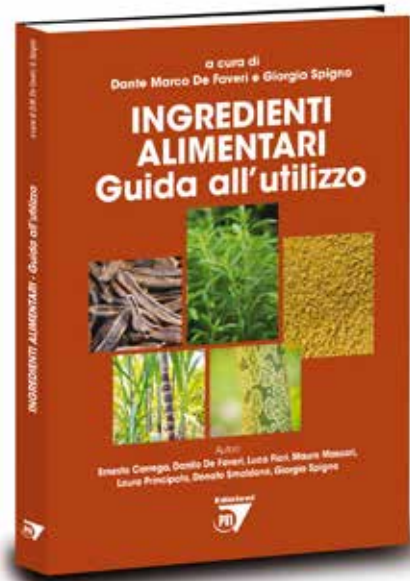
Guida all'utilizzo

A cura di Dante Marco De Faveri e Giorgia Spigno

Il manuale "Ingredienti alimentari - Guida all'utilizzo" rappresenta uno strumento utile sia per i professionisti che, direttamente o indirettamente, si occupano della produzione di alimenti, sia per gli studenti dei corsi di laurea che trattano di tecnologie alimentari.

Il testo, con approccio multidisciplinare che spazia dalla tecnologia alimentare all'ingegneria di processo, affronta le problematiche delle principali famiglie di ingredienti, ponendo particolare attenzione al loro impiego applicativo, fornendo indicazioni spesso necessarie per sfruttare al meglio le loro caratteristiche e raggiungere, così, risultati ottimali sul piano delle produzioni alimentari.

Il manuale affronta, altresì, il problema del recupero di ingredienti naturali dalla valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria enologica e del loro utilizzo applicativo nel comparto alimentare.



A chi si rivolge

Tecnologi alimentari e studenti dei corsi di laurea che trattano di tecnologie alimentari

autori

scheda del libro

EDIZIONE 2019
ISBN 9788899211493
formato: 160x240 mm - brossura
pagine: 136
illustrazioni b/n
18,00 €

livello di lettura

base	intermedio	avanzato																		

punti di forza

- Una guida completa sui principali ingredienti impiegati nell'industria alimentare, descrivendone i processi produttivi e le caratteristiche chimico-fisiche, accompagnate da modalità applicative, utili per un loro corretto impiego.
- Contributo di autori con competenze professionali diversificate.
- Presenza in esame di diversi aspetti del tema degli ingredienti alimentari.

prodotti correlati

- Allergeni: una linea guida per le imprese alimentari (PVI 2018) ISBN 9788899211301
- Frodi alimentari, tecniche ispettive, aspetti tecnici e giuridici (Collana Alimenti&Bevande 2012) ISBN 9788895995588

Ernesto Carrega, docente a contratto Università Cattolica del Sacro Cuore, Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, sede di Cremona. Consulente e libero professionista.

Daniilo De Faveri, ingegnere chimico, già assegnista di ricerca nell'Università di Genova, Facoltà di Ingegneria. Svolge attività in industria delle energie alternative e delle bio-energie.

Dante Marco De Faveri, ordinario di Impianti Chimici, docente a contratto Università Cattolica del Sacro Cuore, Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, DISTAS, sede di Piacenza. Consulente e libero professionista.

Luca Fiori, associato di Principi di Ingegneria Chimica, Università di Trento, Dipartimento di Ingegneria Civile Ambientale e Meccanica, Centro Agricoltura, Alimenti e Ambiente.

Mauro Massari, tecnologo alimentare, contrattista DISTAS, Università Cattolica del Sacro Cuore, Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, sede di Piacenza.

Laura Principato, assegnista di ricerca, Università Cattolica del Sacro Cuore, Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, DISTAS, sede di Piacenza.

Donato Smaldone, tecnologo alimentare, consulente internazionale Bakery & Cosmetics.

Giorgia Spigno, associato di tecnologia alimentare, Università Cattolica del Sacro Cuore, Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, DISTAS, sede di Piacenza.



9 788899 211493

Ispezione e controllo degli alimenti

Collana PVI ACCADEMIA
a cura di Beniamino Cenci Goga

Il volume "Ispezione e controllo degli alimenti", curato dal prof. Beniamino Cenci Goga e a cui hanno apportato contributi di alto valore autori di indiscussa competenza, mette a fuoco, in modo sistematico e aggiornato, una materia che sta evolvendo a grande velocità.

Il testo, che nella sua chiarezza offre anche spunti di riflessione sul futuro professionale dei veterinaristi specialisti in igiene degli alimenti di origine animale, sarà sicuramente un valido strumento per tutti coloro che a vario titolo si occupano di sicurezza alimentare. E considerata la sempre maggiore attenzione che il tema della sicurezza alimentare raccoglie da parte dei consumatori, questa pubblicazione offre un valido punto di riferimento per una informazione corretta e per diffondere principi di igiene degli alimenti avvalorati da ampia documentazione scientifica.



A chi si rivolge

Veterinari, medici igienisti, tecnici della prevenzione e studenti

curatori

Beniamino Cenci Goga - DVM, professore associato, Dipartimento di medicina veterinaria, Università degli Studi di Perugia

scheda del libro

EDIZIONE 2018
ISBN 9788899211332
formato: 190x260 mm - cartonato
pagine: 1232
illustrazioni b/n e 32 tavole a colori
98,00 €

punti di forza

- Il testo mette a fuoco in modo sistematico e aggiornato una materia che sta evolvendo a grande velocità.
- Valido strumento per tutti coloro che a vario titolo si occupano di sicurezza alimentare.
- Ricca e completa documentazione iconografica che fa da complemento al testo.

autori

Giovanni Aggravi, Lucia Amoni, Aniello Anastasio, Mauro Arcamone, Andrea Armani, Claudia Maria Balzaretto, Tommaso Maria Barilari, Elisabetta Bonerba, Elena Borgogni, Stefano Cappariello, Elisa Casati, Paolo Catellani, Massimo Cecaro, Margherita Ceccarelli, Gaetano Vitale Celano, Beniamino Cenci Goga, Marina Ceruso, Luca Cianti, Martina Ciricofolo, Giampaolo Colavita, Maria Luisa Cortesi, Nicola Costanzo, Giuseppe Cotturone, Priscilla D'amico, Martina De Cristofaro, Gualtiero Fazio, Lucio Fe', Anna Giovanna Fermani, Gaetana Ferri, Elena Fiocco, Claudio Gallottini, Dario Garofalo, Daniela Gianfaldoni, Monica Gramenzi, Luca Grispoldi, Roberta Guarnera, Alessandra Guidi, Franco Mario Iulietto, Maria Francesca Iulietto, Elisabetta Manuali, Camilla Marchiafava, Raffaele Marrone, Antonio Menditto, Raffaella Moretti, Vincenzo Olivieri, Silvia Pavone, Alfredo Pecoraro, Tiziana Pepe, Marco Perroni, Rolando Piccioni, Katia Razzini, Stefano Rea, Roberto Rosmini, Giovanni Ruberto, Adriano Michele Luigi Santoro, Eleonora Sarno, Martina Sebastianelli, Paola Sechi, Jacopo Silvestri, Diego Sola, Gabriella Soncini, Roberta Stocchi, Giuseppina Marilia Tantillo, Gabriele Triberti, Michele Troiano, Luigino Valentini, Rossana Valentini, Lisa Vallone, Alberto Vergara, Paolo Zambotto

livello di lettura

base	intermedio	avanzato								

prodotti correlati

- Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale (PVI Accademia 2012) ISBN 9788895995472
- La macellazione religiosa - Protezione degli animali e produzione igienica delle carni (PVI 2010) ISBN 9788895995793
- Principi di microecologia degli alimenti (PVI 2015) ISBN 9788895995748
- Sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti (PVI 2014) ISBN 9788895995700

vedi Catalogo Libri PVI



La macellazione religiosa

Protezione degli animali e produzione igienica delle carni

A cura di *Beniamino Cenci Goga e Anna Giovanna Fermani*

L'opera si suddivide in cinque capitoli, di cui, i primi tre sono stati dedicati ai vari aspetti che caratterizzano il benessere degli animali, come la considerazione delle esigenze inerenti alla macellazione religiosa oltre che al ruolo del medico veterinario. Sempre sullo stesso argomento sono riportati i vari aspetti che caratterizzano la trasparenza del mercato oltre che un'elencazione dei vari indicatori del benessere animale. Il quarto capitolo riguarda in particolare la macellazione religiosa prendendone in considerazione i recenti sviluppi in riferimento alla legislazione europea oltre che ai vari tipi di macellazione. Sempre sullo stesso argomento ne vengono posti in evidenza i punti critici e forniti dei suggerimenti utili alla risoluzione degli stessi. Seguono informazioni sulla situazione attuale in Europa, in Italia e in Sudafrica. Infine il quinto capitolo pone il problema bioetica riferito alla macellazione religiosa in rapporto al benessere degli animali. L'opera si completa attraverso una nutrita indagine bibliografica. Nell'affrontare l'argomento, i redattori e gli autori hanno inteso apportare un contributo utile alla comprensione dello stesso fornendo informazioni che si spera possano essere utili a docenti, professionisti e studenti del corso di medicina veterinaria.



A chi si rivolge

Docenti e studenti di Medicina Veterinaria, consulenti, controllori ufficiali

curatori

Beniamino Cenci Goga - DVM, professore associato, Dipartimento di medicina veterinaria, Università degli Studi di Perugia

Anna Fermani - DVM, Dirigente Azienda USL di Latina

scheda del libro

EDIZIONE 2010

ISBN 9788895995793

formato: 160x240 mm - broccura

pagine: 224

illustrazioni b/n

28,00 €

punti di forza

- Razionale stesura dell'opera grazie al contributo di autori sia provenienti dal mondo scientifico che coinvolti nell'esercizio della professione veterinaria.
- Nutrita indagine bibliografica.

autori

Haluk Anil, Salvatore Barbera, Daniela Beghelli, Bernardo Catanese, Beniamino Cenci Goga, Maria Beatrice Conti, Antonio Cuccurese, Adrian Evans, Anna Giovanna Fermani, Marc Higgin, Cheryl ME McCrindle, Mara Miele, Livia Moscati, Antonio Poeta, Nenene D. Qekwana, Pasqualino Santori, Antonio Velarde, Andrea Verini Supplizi

livello di lettura

base		intermedio				avanzato									

prodotti correlati

- Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale (PVI Accademia 2012) ISBN 9788895995472
- Ispezione e controllo degli alimenti (PVI Accademia 2018) ISBN 9788899211332
- Principi di microecologia degli alimenti (PVI 2015) ISBN 9788895995748
- Sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti (PVI 2014) ISBN 9788895995700

vedi Libri PVI



L'origine in etichetta tra regole Ue e legislazione italiana

La tutela del made in Italy alimentare e l'origine territoriale

Collana di Alimenti&Bevande
Carlo Correrà e Corinna Correrà

Una veloce e agile riflessione sul panorama giuridico in cui si devono inquadrare le vicende legate ai reali o presunti abusi sul "made in Italy" alimentare.



A chi si rivolge

Responsabili controllo qualità di industrie alimentari e delle bevande/
ristorazione/Gdo, consulenti alimentari, avvocati e controllori ufficiali

autori

Carlo Correrà è iscritto all'Albo professionale del Foro di Salerno e dei Cassazionisti dal giugno 1994 ed è specializzato in Diritto Alimentare. È stato magistrato presso le Preture di Torino e Salerno.

È stato professore a contratto per corsi di legislazione alimentare presso diverse università italiane.

A partire dal 1981 è stato relatore in numerosi convegni di studio a carattere nazionale sulla tematica della legislazione sui prodotti alimentari e sulle normative ambientali.

Collabora con le riviste "Alimenti&Bevande", "Il Latte" e "Qualità e Sicurezza Alimentare" ed è autore di numerose pubblicazioni giuridiche.

Corinna Correrà è iscritta all'Albo degli Avvocati di Salerno dal giugno 2004 e all'Albo degli Avvocati Cassazionisti dal luglio 2016.

Attualmente esercita la professione libera di avvocato presso lo Studio Legale Correrà.

È stata docente in seminari di formazione nel campo dell'igiene e della sicurezza alimentare.

Collabora con le riviste "Alimenti&Bevande", "Il Latte" e "Qualità e Sicurezza Alimentare".

È coautrice delle pubblicazioni "Sicurezza alimentare - Diritti e doveri delle aziende sottoposte al controllo ufficiale" e "Il ruolo legale del consulente tecnico dell'azienda alimentare".

scheda del libro

EDIZIONE 2020

ISBN 9788899211523

formato: 150x210 mm - brossura

pagine: 160

20,00 €

punti di forza

- Parte prima - La tutela dell'"origine" nella legislazione Ue
- Parte seconda - La legislazione italiana sull'origine territoriale
- Parte terza - La giurisprudenza
- Parte quarta - La legislazione

livello di lettura

base	intermedio	avanzato
------	------------	----------

prodotti correlati

- Analisi sugli alimenti: valore probatorio e limiti del controllo ufficiale (PVI 2017) ISBN 9788899211264
- Dichiarazioni nutrizionali e claims salutistici: usi e abusi nell'etichettatura degli alimenti (PVI 2016) ISBN 9788899211189
- Ingredienti alimentari - Guida all'utilizzo (PVI 2019) ISBN 9788899211493
- Ruolo legale del consulente tecnico dell'azienda alimentare (II) (PVI 2012) ISBN 9788895995984



Il ruolo legale del consulente tecnico dell'azienda alimentare

Collana di Alimenti&Bevande
Carlo Correra e Corinna Correra

Una figura sempre più presente quella del consulente tecnico o, meglio, quella di più profili professionali di consulente tecnico che accompagnano la vita di un'azienda alimentare.



A chi si rivolge

Responsabili Controllo Qualità di industrie alimentari e delle bevande/
ristorazione collettiva/Gdo, consulenti alimentari, avvocati

scheda del libro

EDIZIONE 2012
ISBN 9788895995984
formato: 150x210 mm - broccura
pagine: 94
13,00 €

livello di lettura

base					intermedio					avanzato									

punti di forza

- Distinzione esaustiva dei molteplici compiti del consulente tecnico.
- Giurisprudenza commentata
- Appendice normativa.

prodotti correlati

- Analisi sugli alimenti: valore probatorio e limiti del controllo ufficiale (PVI 2017) ISBN 9788899211264
- Dichiarazioni nutrizionali e claims salutistici: usi e abusi nell'etichettatura degli alimenti (PVI 2016) ISBN 9788899211189
- Ingredienti alimentari - Guida all'utilizzo (PVI 2019) ISBN 9788899211493
- Origine in etichetta tra regole Ue e legislazione italiana (L) - La tutela del made in Italy alimentare e l'origine territoriale (PVI 2020) ISBN 9788899211523

autori

Carlo Correra è iscritto all'Albo professionale del Foro di Salerno e dei Cassazionisti dal giugno 1994 ed è specializzato in Diritto Alimentare. È stato magistrato presso le Preture di Torino e Salerno.

È stato professore a contratto per corsi di legislazione alimentare presso diverse università italiane.

A partire dal 1981 è stato relatore in numerosi convegni di studio a carattere nazionale sulla tematica della legislazione sui prodotti alimentari e sulle normative ambientali.

Collabora con le riviste "Alimenti&Bevande", "Il Latte" e "Qualità e Sicurezza Alimentare" ed è autore di numerose pubblicazioni giuridiche.

Corinna Correra è iscritta all'Albo degli Avvocati di Salerno dal giugno 2004 e all'Albo degli Avvocati Cassazionisti dal luglio 2016.

Attualmente esercita la professione libera di avvocato presso lo Studio Legale Correra.

È stata docente in seminari di formazione nel campo dell'igiene e della sicurezza alimentare.

Collabora con le riviste "Alimenti&Bevande", "Il Latte" e "Qualità e Sicurezza Alimentare".

È coautrice della pubblicazione "Sicurezza alimentare - Diritti e doveri delle aziende sottoposte al controllo ufficiale".

ISBN 978-88-95995-98-4



9 788895 995984

Sanificazione nell'imbottigliamento e nel confezionamento

Mario Stanga

Sulla sanificazione nell'industria dell'imbottigliamento non sono disponibili testi omogenei in grado di fornire un inquadramento complessivo e puntuale.

Si è voluto costruire quindi il libro come strumento di lavoro e didattico per operatori dell'industria delle bevande e degli alimenti confezionati, studenti di scuole e università con indirizzo in tecnologie alimentari, tecnici e professionisti della sanificazione, produttori di materie prime e costruttori di impianti, nonché per ogni cultore e appassionato di detergenza e disinfezione.

Tutti otterranno un puntuale approfondimento sulla complessa tecnologia della sanificazione con la consapevolezza che ognuno mantiene la propria responsabilità nel ruolo affidatogli, nelle funzioni che svolge e nelle decisioni che prende.



A chi si rivolge

Operatori dell'industria delle bevande e degli alimenti confezionati, studenti di scuole e università con indirizzo in tecnologie alimentari, tecnici e professionisti della sanificazione, produttori di materie prime e costruttori di impianti

autori

Mario Stanga - È un Chimico Industriale che ha lavorato dal 1977 al 2008 come ricercatore e come Technical Centre Manager nei laboratori nazionali ed europei della Divisione Food and Beverage della Diversey dove ha sviluppato i principi della sanificazione nell'Industria Alimentare. È chiamato a tenere lezioni, seminari e corsi di formazione sulla teoria e sulla soluzione dei problemi di sanificazione presso Università, Istituti professionali, di controllo e prevenzione. Ha contribuito a far crescere la cultura dell'igiene e della sicurezza alimentare con numerose pubblicazioni tra cui il libro "Sanitation: Cleaning and Disinfection in the Food Industry" Wiley-VCH. Dal 2008 lavora come consulente presso i laboratori di ricerca di importanti industrie di detergenza e prosegue l'opera di divulgazione della cultura sull'igiene e sulla sicurezza alimentare nei processi di detergenza e disinfezione nell'Industria Alimentare.

scheda del libro

EDIZIONE 2021

ISBN 9788899211653

formato: 160x240 mm - brossura

pagine: 432

49,00 €

livello di lettura

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
base	intermedio	avanzato						

punti di forza

PARTE PRIMA • Fenomeni e problemi chimico-microbiologici derivanti dall'acqua caratterizzazione e attività dei detergenti e dei disinfettanti

1. Chimica e problemi imputabili all'acqua.
2. Detergenti e disinfettanti.
3. Disinfezione.

PARTE SECONDA • Settori di produzione, prodotti e tecnologie di sanificazione

4. Procedure di sanificazione.
5. Lavaggio e risciacquo dei contenitori.
6. Riempimento.
7. Lubrificazione dei nastri trasportatori.
8. Pastorizzatori a tunnel (a pioggia).
9. Torre di raffreddamento.
10. Corrosione e protezione.
11. Affidabilità del fornitore di impianti.
12. HACCP, tecnologia, cultura e sostenibilità.



Sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti

A cura di *Beniamino Cenci Goga e Anna Fermani*

Nella prima parte del testo, la legislazione viene affrontata con una rapida disamina di taglio pratico, inquadrando la normativa sanitaria e in materia di igiene degli alimenti. Segue un capitolo dedicato all'epidemiologia e alla statistica come strumenti di osservazione e d'indagine delle dinamiche sanitarie nell'insieme delle popolazioni.

Nella seconda parte l'attenzione è rivolta al settore degli animali produttori di alimenti per l'uomo.

La terza parte è dedicata agli alimenti di origine animale e ai differenti sistemi di controllo che spettano rispettivamente agli operatori del settore alimentare e alle autorità competenti per il controllo ufficiale. Conclude il volume la parte dedicata ai concetti più recenti di analisi del rischio e comunicazione in sanità pubblica veterinaria con un breve cenno all'etichettatura dei prodotti alimentari come strategia di comunicazione e informazione al consumatore.



A chi si rivolge
Veterinari, medici igienisti, tecnici della prevenzione e studenti

curatori

Beniamino Cenci Goga DVM, professore associato,
Dipartimento di medicina veterinaria, Università degli Studi di Perugia

Anna Fermani – DVM, Dirigente Azienda USL di Latina

scheda del libro

EDIZIONE 2014

ISBN 9788895995700

formato: 160x240 mm - broccura

pagine: 422

32,00 €

punti di forza

- Messa a fuoco delle materie professionalizzanti per i veterinari ufficiali e gli assistenti specializzati ufficiali.
- Ampio range di argomenti trattati.

autori

Federica Acito, Lucia Amoni, Caterina Armentano, Salvatore Barbera, Valentina Cambiotti, Mattia Campi, Beniamino Cenci Goga, Elisabetta Cerelli, Angelo Coletta, Marco Cristofori, Jorge Dey, Beatrice Di Pietro, Sara Falcone, Anna Giovanna Fermani, Annunziata Ferrucci, Dario Garofalo, Emanuele Guidi, Nicola Lacetera, Francesco Luchetti, Carmen Maresca, Paolo Masini, Viviana Miraglia, Raffaella Moretti, Emanuela Olivieri, Laura Olivieri, Letizia Omiccioli, Francesco Pandolfi, Sonia Parmegiani, Cecilia Passeri, Germana Salamano, Eleonora Scoccia, Paola Sechi, Alessandro Sferra, Jacopo Silvestri, Claudia Torresi

prodotti correlati

- Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale (PVI Accademia 2012) ISBN 9788895995472
- Ispezione e controllo degli alimenti (PVI Accademia 2018) ISBN 9788899211332
- La macellazione religiosa - Protezione degli animali e produzione igienica delle carni (PVI 2010) ISBN 9788895995793
- Principi di microecologia degli alimenti (PVI 2015) ISBN 9788895995748

vedi Catalogo Libri PVI

livello di lettura

base	intermedio	avanzato																	



9 788895 995700

Ingredienti alimentari: etichettatura, sicurezza e analisi

Collana di Alimenti&Bevande

Monica Bononi, Luca Bucchini, Valerio Giaccone, Manuela Giordano, Margherita Guidi, Fernando Tateo

Una panoramica sulle informazioni da indicare in etichetta, le procedure dell'Efsa per valutare la sicurezza di nuovi ingredienti e le tecniche per le analisi chimico-fisiche delle varie matrici alimentari, con approfondimenti sulla canapa e gli aromi.



SOLO PDF

A chi si rivolge

Tecnologi alimentari, consulenti e controllori ufficiali

autori

Monica Bononi è ricercatrice presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia dell'Università degli Studi di Milano.

Luca Bucchini è co-fondatore di Hylobates Consulting, una società di consulenza, con sede a Roma, specializzata in sicurezza alimentare ed affari regolatori in campo alimentare e cosmetico. Dopo essersi laureato in biologia a Pavia nel 1995, si è specializzato in rischi alimentari negli Stati Uniti.

Valerio Giaccone, laureato in Medicina Veterinaria, è docente di "Ispezione degli alimenti di origine animale" all'Università degli Studi di Padova. Svolge attività di docenza e ricerca nel campo della sicurezza degli alimenti, in particolare dell'ecologia dei patogeni e alteranti degli alimenti.

Manuela Giordano è ricercatrice presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino.

Margherita Guidi è responsabile Comunicazione presso l'Applications Desk Unit dell'Autorità europea per la Sicurezza alimentare.

Fernando Tateo è responsabile scientifico dei Laboratori di Ricerche Analitiche e Tecnologiche su Alimenti ed Ambiente della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano e responsabile della Sezione "Alimenti e Botanica Applicata" del Dipartimento di Produzione Vegetale della Facoltà di Agraria della stessa Università.

scheda del libro

EDIZIONE 2017 - formato PDF

pagine: 35

download gratuito

punti di forza

- Contributo di autori con competenze professionali diversificate.
- Presa in esame di diversi aspetti del tema degli ingredienti alimentari.

livello di lettura

base	intermedio	avanzato																	

Olio di oliva: tracciabilità, certificazione e tutela della qualità

Collana di Alimenti&Bevande

Corrado Finardi, Valentina Domenici, Lino Chicchi, Serena Pironi, Enzo Perri

Il settore dell'olio di oliva è estremamente permeabile a fenomeni fraudolenti.

Questo testo offre una panoramica della normativa italiana e comunitaria e delle azioni di sistema messe in campo per contrastarli, analizza i vantaggi aziendali legati ad una corretta gestione delle procedure di rintracciabilità, l'importanza delle certificazioni volontarie e alcuni degli strumenti che la ricerca scientifica mette a disposizione per valorizzare la qualità del prodotto.



SOLO PDF

A chi si rivolge

Tecnologi alimentari, consulenti e controllori ufficiali

autori

Corrado Finardi, dottore di ricerca in Economia agroalimentare, è consulente per la sicurezza alimentare e nutrizionale. Si occupa della filiera della sicurezza alimentare sia di piccole e medie imprese che di aziende più strutturate. Collabora costantemente con varie iniziative editoriali del settore, interessandosi nello specifico alle zone di confine tra scienza, mercato e normativa.

Valentina Domenici è professoressa associata presso il Dipartimento di Chimica e Chimica Industriale dell'Università degli Studi di Pisa. Attualmente è membro del Consiglio Direttivo della Sezione Toscana della Società Chimica Italiana (triennio 2017-2019).

Lino Chicchi, tecnologo alimentare, lavora presso il Dipartimento di Prevenzione dell'Asl 10 Firenze, in qualità di tecnico della prevenzione.

Serena Pironi, tecnologa alimentare, dopo anni di assicurazione e controllo qualità, fonda la propria società di consulenza, P.I.G.A. Service sas, specializzata in sistemi di gestione (Brc, Ifs, biologico, ISO) e ricerca e sviluppo.

Enzo Perri è direttore del Centro di ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria olearia del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia agraria.

scheda del libro

EDIZIONE 2015 - formato PDF

pagine: 75

5,00 €

punti di forza

- Contributo di autori con competenze professionali diversificate.
- Presa in esame di diversi aspetti legati al tema delle frodi nel settore dell'olio di oliva.

livello di lettura

base	intermedio	avanzato																	

Prodotti biologici Controlli, Disinfestazione bio e Giurisprudenza

Collana di Alimenti&Bevande

Paola Cane, Carlo Correra, Corinna Correra, Emilio Gravina, Vincenzo Pacileo

Il testo analizza il decreto legislativo 20/2018, che armonizza e razionalizza la normativa nazionale sui controlli in materia di produzione bio, e offre spunti critici sul sistema dei controlli, un approfondimento sulla disinfestazione biologica e il commento ad alcune sentenze in materia di prodotti bio.



SOLO PDF

A chi si rivolge
Responsabili Controllo Qualità di industrie alimentari e delle bevande/
ristorazione collettiva/Gdo, consulenti alimentari

autori

scheda del libro

EDIZIONE 2018 - formato PDF

pagine: 40

5,00 €

livello di lettura

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
base	intermedio	avanzato																

punti di forza

- Analisi delle norme sui controlli bio in ambito nazionale.
- Giurisprudenza commentata.

Carlo Correra è iscritto all'Albo professionale del Foro di Salerno e dei Cassazionisti dal giugno 1994 ed è specializzato in Diritto Alimentare. È stato magistrato presso le Preture di Torino e Salerno. È stato professore a contratto per corsi di legislazione alimentare presso diverse università italiane. A partire dal 1981 è stato relatore in numerosi convegni di studio a carattere nazionale sulla tematica della legislazione sui prodotti alimentari e sulle normative ambientali.

Correra Corinna è iscritta all'Albo degli Avvocati di Salerno dal giugno 2004 e all'Albo degli Avvocati Cassazionisti dal luglio 2016. Attualmente esercita la professione libera di avvocato presso lo Studio Legale Correra. È stata docente in seminari di formazione nel campo dell'igiene e della sicurezza alimentare.

Paola Cane, consulente aziendale, segue numerosi marchi nell'ambito Biologico e Vegan, per i quali ha curato le strategie di posizionamento dei marchi e la compliance alla normativa di settore. Da gennaio 2017 è responsabile dell'Osservatorio VEGANOK per l'analisi del mercato dei prodotti vegani, lato consumer.

Emilio Gravina è un esperto di disinfestazione biologica, titolare dell'azienda Biodis di Emilio Gravina S.a.s.

Vincenzo Pacileo, in magistratura dal 1985, è sostituto procuratore presso la Procura della Repubblica di Torino, già coordinatore nella materia dei reati alimentari. Più volte ospite delle Università di Torino e di Teramo per i reati alimentari. Relatore a convegni in materia alimentare e autore di monografie in materia di alimenti e di pubblico ministero.

