



CATALOGO LIBRI 2020

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	5
• Analisi sugli alimenti: valore probatorio e limiti del controllo ufficiale	6
• Cacao, cioccolato e affini - Manuale per tecnici dell'industria alimentare	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	10
• Frodi alimentari, tecniche ispettive, aspetti tecnici e giuridici	11
• Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale.....	12
• Ingredienti alimentari - Guida all'utilizzo	13
• Ispezione e controllo degli alimenti.....	14
• La macellazione religiosa	15
L'origine in etichetta tra regole Ue e legislazione italiana - La tutela del made in Italy alimentare e l'origine territoriale	16
• Principi di microecologia degli alimenti.....	17
• Il ruolo legale del consulente tecnico dell'azienda alimentare	18
• Sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti.....	19

SOLO PDF

• Ingredienti alimentari: etichettatura, sicurezza e analisi	20
• Olio di oliva: tracciabilità, certificazione e tutela della qualità	21
• Prodotti biologici. Controlli, Disinfestazione bio e Giurisprudenza.....	22
• Vino: norme, buone prassi, sostenibilità ed export	23

Allergeni: una linea guida per le imprese alimentari

Collana di Alimenti&Bevande
di 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 - broccia

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																	



Come gestire il pesce in sicurezza

Collana Sicurezza Alimentare per il Consumatore
di Agostino Macrì e Gianluigi Valsecchi

Il testo cerca di responsabilizzare il consumatore per le sue azioni a partire dal momento dell'acquisto fino a quello (non meno delicato) del consumo dell'alimento passando per la conservazione domestica e la cottura.

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 possono aprire la porta ad allarmismi del tutto ingiustificati.

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



autori

Agostino Macrì 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 a livello domestico

scheda del libro

EDIZIONE 2020
ISBN 9788899211530
formato: 160x240 mm - brossura
illustrato
Pagine 120
14,00 €

livello di lettura

base	intermedio	avanzato								

argomenti trattati

- Sano come un pesce?
- Manipolazione e conservazione nella nostra cucina
- Verità e falsità sui prodotti ittici e il loro consumo
- Alimenti sicuri e non sicuri per la nostra salute
- Pesce allevato e pescato
- Utilizzo dei prodotti ittici nelle cucine etniche

prodotti correlati

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



Come gestire la carne in completa sicurezza

Collana Sicurezza Alimentare per il Consumatore
di Agostino Macri e Gianluigi Valsecchi

La carne è sempre stata un alimento prezioso, mangiata un tempo regolarmente dai ceti sociali ricchi. La situazione nel nostro Paese è completamente cambiata nella seconda metà del secolo scorso grazie a un notevole aumento delle disponibilità economiche che ha comportato un incremento della richiesta di alimenti "nobili" come la carne. Per fare fronte alle nuove esigenze è stato necessario organizzare forme di allevamento che hanno consentito di fare fronte alle crescenti richieste. Oltre agli innegabili vantaggi "quantitativi" vi sono stati però alcuni effetti collaterali, non sempre positivi, soprattutto a carico dell'ambiente e talvolta anche riguardo la sicurezza delle carni. Tali inconvenienti si sono verificati soprattutto con l'avvio di nuovi insediamenti zootecnici quando si fece poca attenzione al benessere degli animali, allo smaltimento dei liquami, alla qualità e la sicurezza dei mangimi, all'uso di anabolizzanti, all'impiego abbondante di vaccini e farmaci veterinari. Le carni che troviamo in commercio, attualmente, 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. In questo volume saranno analizzati i vari punti "critici" della "filiera" della carne e le modalità della loro gestione per garantire la massima sicurezza.



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 a livello domestico

scheda del libro

EDIZIONE 2020
ISBN 9788899211585
formato: 160x240 mm - broccura
illustrato a colori
Pagine 120
14,00 €

livello di lettura

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

argomenti trattati

- Cruda o cotta? Molte persone sono convinte che la carne cruda abbia un valore nutrizionale superiore a quella cotta, ma non è proprio così.
- Un breve excursus sui sistemi di allevamento e il benessere animale
- Il trasporto degli animali
- La tracciabilità delle carni e l'anagrafe bovina
- L'etichettatura delle carni
- Reparto macelleria: le infomazioni obbligatorie al consumatore finale
- Frodi e alterazioni delle carni

prodotti correlati

- 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
di 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																	



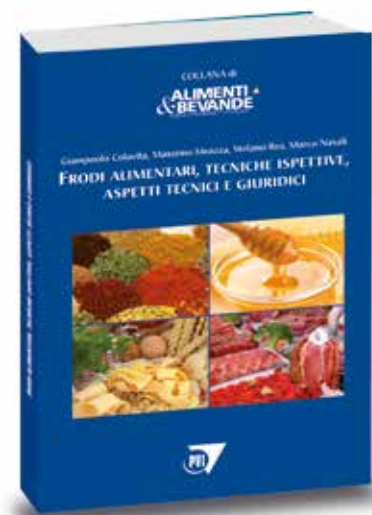
Frodi alimentari, tecniche ispettive, aspetti tecnici e giuridici

Collana di *Alimenti&Bevande*

di 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

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 prototecnologiche, alteranti e patogeni 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.

scheda del libro

EDIZIONE 2012

ISBN 9788895995588

formato: 160x240 mm - broccura

pagine: 112

16,00 €

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

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"/>
base			intermedio			avanzato			



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 Castigliengo, Beniamino Terzo Cenci Goga, Giampaolo colavita, Mauro Conter, Angelo Maria Cosseddu, Carlo D'Ascenzi, Enrico De Santis, Sergio Ghidini, Valerio Giacccone, Alessandro Giuffrida, Alessandra Guidi, Adriana Ianieri, Anna Rita Loschi, Enrico Novelli, Antonio Panebianco, Stefano Rea, Roberto Rosmini, Alessandra Salsi, Christian Scarano, Andrea Serraino, 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

base	intermedio	avanzato																	



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 veterinari 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 Ciriofolo, Giampaolo Colavita, Maria Luisa Cortesi, Nicola Costanzo, Giuseppe Cotturone, Priscilla D'amico, Martina De Cristofaro, Gualtiero Fazio, Lucio Fe', Anna Giovanna Fermari, 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



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
di 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 - broccura
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

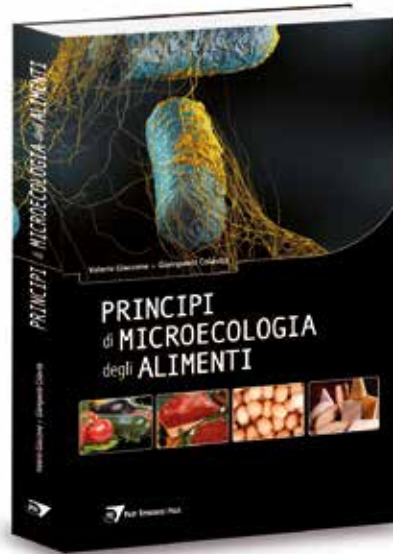


Principi di microecologia degli alimenti

di Valerio Giaccone e Giampaolo Colavita

La scienza che studia i rapporti tra il microbiota e l'alimento (l'ambiente) in cui si trova non può che chiamarsi "Ecologia microbica degli alimenti" o, per crasi, "Microecologia degli alimenti".

Il testo offre una panoramica dei principi che regolano questa materia.



A chi si rivolge

Medici Veterinari, tecnologi alimentari, studenti

autori

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.

Giampaolo Colavita, laureato in Medicina veterinaria, è attualmente Professore di Ispezione degli Alimenti di Origine animale presso il Dipartimento di Medicina e Scienza della Salute dell'Università degli Studi del Molise.

scheda del libro

EDIZIONE 2015

ISBN 9788895995748

formato: 160x240 mm - broccura

pagine: 220

35,00 €

punti di forza

- Trattazione sistematica.
- Presentazione della materia nella molteplicità dei suoi aspetti.

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
- Sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti (PVI 2014) ISBN 9788895995700

vedi LCatalogo ibri PVI

livello di lettura

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



9788895995748

Il ruolo legale del consulente tecnico dell'azienda alimentare

Collana di Alimenti&Bevande
di 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

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".

scheda del libro

EDIZIONE 2012

ISBN 9788895995984

formato: 150x210 mm - brossura

pagine: 94

13,00 €

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

livello di lettura

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

ISBN 978-88-95995-98-4



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

scheda del libro

EDIZIONE 2014

ISBN 9788895995700

formato: 160x240 mm - broccura

pagine: 422

32,00 €

livello di lettura

base	intermedio	avanzato								

punti di forza

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

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

curatori

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

Anna Fermani - DVM, Dirigente Azienda USL di Latina

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



9

788895 995700

Olio di oliva: tracciabilità, certificazione e tutela della qualità

Collana di *Alimenti&Bevande*

di *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

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								

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.

Vino: norme, buone prassi, sostenibilità ed export

Collana di Alimenti&Bevande

di Vittorio Festa, Laura Bersani, Giuseppe Brucoli, Cristina La Corte, Fabio Mencarelli, Claudio Gallottini, Tania Martinez, Marco Giuri

Il testo analizza i punti critici di controllo del ciclo produttivo del vino (dal vigneto alla cantina, dalla vinificazione all'imbottigliamento), le analisi da effettuare e le norme che si applicano al "bio" e all'export negli Stati Uniti.



SOLO PDF

A chi si rivolge

Tecnologi alimentari, consulenti e controllori ufficiali

autori

Vittorio Festa, enologo, nel 1987 ha costituito l'associazione professionale "Centro Tecnico Enologico", che svolge attività di prova tecnica enologica e legislativa.

Laura Bersani, laureata in Scienze Agrarie, si occupa di analisi chimiche degli alimenti presso il Laboratorio chimico della Camera di Commercio di Torino.

Giuseppe Brucoli lavora presso il Dipartimento Servizi Analitici del Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino ed è responsabile del Settore Organico.

Cristina La Corte, laureata in Giurisprudenza presso l'Università degli Studi di Ferrara, è avvocato dal 2006. Esperta di Legislazione degli Alimenti, lavora presso lo Studio Legale Avv. Gaetano Forte.

Fabio Mencarelli, laureato in Scienze Agrarie, è professore presso l'Università degli Studi di Viterbo "La Tuscia". Nel periodo 2014-2016 è stato presidente del Consiglio di Corso di Studi in Tecnologie Alimentari ed Enologiche.

Claudio Gallottini è un Food Safety Expert per quanto concerne UE, Usa, Canada e Cina.

Tania Martinez è avvocato e direttore Area Import di Usa Demos Global Srl.

Marco Giuri è avvocato e fondatore dello Studio Giuri Associati. Docente presso varie scuole di specializzazione, il diritto agrario e vitivinicolo è uno dei suoi ambiti di attività.

scheda del libro

EDIZIONE 2016 - formato PDF

pagine: 60

5,00 €

punti di forza

- Contributo di autori con competenze professionali diversificate.
- Presa in esame di diversi aspetti legati al tema dell'igiene e della sicurezza del vino.

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



www.edizionipvi.com