

# **PROVIDER N. 8**

**PIANO FORMATIVO AZIENDALE ANNO 2025**

**PROGETTO FORMATIVO AZIENDALE N. 4420**

## **“Food Improvement Agents”**

*Corso rivolto a veterinari, medici tecnici della prevenzione, biologi e tecnologi alimentari- 40 partecipanti – N.4 crediti*

**RESPONSABILE SCIENTIFICO  
DOTT.SSA M. GRAZIA COFELICE**

**21 marzo**

**AULA PLENARIA CENTRO EASC**

**PROGRAMMA**

**Dalle 9:00 alle 13:00**

**Relazioni a cura della docente dott.ssa Maria Grazia Cofelice su:**

- Cenni alla normativa generale relativa ai FOOD IMPROVEMENT AGENTS
- Modalità di autorizzazione
- Riesame e rivalutazione
- Additivi
- Aromi
- Enzimi

Discussione finale con illustrazione di casi pratici

13:00

Chiusura dei lavori

Valutazione finale con questionario

## **Obiettivo**

### **23 - Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate**

- **Valorizzazione e diffusione delle competenze acquisite**
- **Fornire al PERSONALE SANITARIO del Dipartimento di Prevenzione conoscenze aggiornate e basate su prove scientifiche sugli additivi, enzimi ed aromi.**

### **Abstract FIA “Food Improvement Agents”**

Il mondo degli additivi, degli aromi nonché quello degli enzimi, erroneamente inserito in una “nicchia”, nella realtà dei fatti merita una posizione di tutto rispetto non solo per i consumatori ma soprattutto per l’organo di controllo che deve mettere in atto tutte le misure per fronteggiare pericoli di diversa natura assicurando la sicurezza alimentare.

Ogni alimento preconfezionato, oltre all'elenco degli ingredienti, è ormai corredato da un altro elenco, non meno significativo, dove sono inglobati additivi con le più svariate funzioni: è possibile, ad esempio, con l'ausilio di coloranti ad hoc, ridonare ad un alimento il colore che magari ha perso durante il trattamento termico oppure amalgamare sostanze che non potrebbero essere assolutamente miscelate come grasso e acqua grazie al sapiente impiego di addensanti.

Gli aromi sono ampiamente utilizzati nelle bibite come succhi di frutta, negli yogurt o ancora nelle carni piuttosto che nei formaggi, basti pensare ad esempio agli aromi di affumicatura.

Gli enzimi trovano largo impiego ad esempio come starter per la trasformazione di materie prime e l'ottenimento del prodotto finito desiderato.

Tutte queste sostanze necessitano in primis di una autorizzazione da parte dell'EFSA (Autorità Europea della Sicurezza Alimentare) e una volta autorizzate, necessitano di revisione; tutto ciò a sottolineare l'importanza di un monitoraggio continuo poiché lo scopo dell'aggiunta di tali sostanze all'alimento deve avere un ruolo certamente benefico e non dannoso per il consumatore.

Il corso, quindi, ha la finalità di formare sull'argomento in questione il personale appartenente alle AA.CC. dedicato ai controlli di sicurezza alimentare.