

SOFISTICAZIONI E FRODI, NON SOLO ALIMENTARI

Il programma di questo nuovo corso, riguarderà, in generale varie tipologie di frodi e sofisticazioni, prendendo in considerazione

- le frodi alimentari e commerciali, dalle origini
- la normativa di riferimento, che consente molte scappatoie
- il cibo spazzatura
- le frodi commerciali più comuni
- i “miracoli” dell’acido ialuronico
- sostanze occulte negli alimenti: allergeni e zuccheri in particolare



- importanza dei controlli e dei nuovi metodi di analisi
- profumi e cosmetici
- leggere “bene” le etichette
- ecologia: di cosa si tratta?



Docente	LUIGI SANGALLI			
Programma	Quindicinale	7 Incontri	Giovedì	17,00/18,30
Date	Nov. 12,26	Dic. 10	Gen. 14,28	Feb. 11,25