

Programma

- ore 14.00 Registrazione partecipanti
- ore 14.15 Introduzione – **Luciano Piergiovanni** – presidente GSICA, **Università degli studi di Milano**
- ore 14.30 Shelf life secondaria di ingredienti, semilavorati e prodotti finiti – **Sonia Calligaris** – **Università degli studi di Udine**
- ore 14.50 Le problematiche di shelf life dipendenti dagli scambi gassosi: strategie previsionali a supporto dell'ottimizzazione del packaging – **Sara Limbo** – **Università degli studi di Milano**
- ore 15.10 Spettroscopia laser per il monitoraggio non distruttivo dei gas – **Massimo Fedel** – **IFN – CNR di Padova**
- ore 15.30 I controlli non distruttivi nel confezionamento MAP – **Cristina Attucci** – **FT System**
- ore 15.50 Coffee break
- ore 16.10 Lo stretto legame tra shelf life e sostenibilità dei prodotti alimentari – **Fabio Licciardello** – **Università degli studi di Modena e Reggio Emilia**
- ore 16.30 Consumi energetici nella trasformazione alimentare: come ottimizzarli mantenendo intatti i prodotti – **Matteo Locati** – **Istituto Italiano dei Plastici**
- ore 16.50 Imballaggi e sostenibilità: la Certificazione Plastiche Seconda vita e il contatto con gli alimenti – **Serena L'Orfano** – **Istituto Italiano dei Plastici**

- ore 17.10 L'importanza della gestione dei prodotti confezionati durante la catena distributiva: due casi emblematici – **Paola Chiari - Food consultant**
- ore 17.30 - 18.00 Discussione e chiusura dei lavori

Presentazione corso

Obiettivo: Il corso si propone di offrire ai partecipanti strumenti utili ad affrontare con rigore scientifico le problematiche della shelf life degli alimenti. Partendo dall'analisi dei fattori che determinano lo scadimento qualitativo, il corso approfondirà il potenziale di nuove tecnologie di processo, di confezionamento e di nuovi materiali nel prolungamento della shelf life primaria e secondaria. Gli argomenti, trattati da esperti del mondo accademico e produttivo, verranno inquadrati in una prospettiva di sostenibilità ambientale, tema strategico per il sistema agroalimentare e a cui i tecnologi e gli operatori del settore sono oggi chiamati ad offrire un contributo.

Destinatari: Tecnologi alimentari, funzionari e addetti del settore agroalimentare, aziende alimentari, aziende della GDO, aziende produttrici di materiali, imballaggi ed attrezzature a contatto con gli alimenti.

Crediti formativi

La partecipazione al corso prevede il riconoscimento di **3 crediti formativi** per i tecnologi alimentari regolarmente iscritti all'ordine.



CORSO DI FORMAZIONE

Shelf life dei prodotti confezionati: problematiche e strategie migliorative per l'industria alimentare

**Venerdì 29 Marzo 2019
h 14.00 – 18.00**

**Palazzo Mauriziano
presso Parco del Mauriziano
Reggio Emilia**

con il patrocinio di



UNIMORE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI
MODENA E REGGIO EMILIA

in collaborazione con



Scheda di registrazione - MILANO

Nome

Cognome

Società/Ente

Dati per la fatturazione:

Intestata a

C.F.

P.IVA

Indirizzo

Città (CAP)

Tel.

E-mail

Le informazioni personali relative a questo documento saranno registrate e gestite da GSICA in relazione al Regolamento UE 679/2016-GDPR. I signori iscritti sono invitati a prendere visione dell'informativa sul trattamento dei dati personali disponibile sul sito GSICA, al link: <http://gsica.net/come-associarsi/>.

Ho preso visione e acconsento:

Firma:

Costo di partecipazione - MILANO

- SOCI GSICA : 80,00 Euro**
- TECNOLOGI ALIMENTARI** iscritti all'ordine **80,00 Euro + IVA 22% ***
- NON SOCI: 100,00 Euro + IVA 22%**

* IVA se dovuta: contattare la segreteria GSICA per conoscere l'importo esatto da corrispondere.

La quota di partecipazione dà diritto a:

- **Partecipazione all'evento**
- **Materiale didattico**
- **Attestato di partecipazione**

Il pagamento della quota d'iscrizione dovrà essere effettuato con **Bonifico bancario** intestato a: Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare (GSICA) - P. IVA: 06665630965

DATI BANCARI: Unicredit Banca S.p.A.
Agenzia 0217 - 20133 Milano
IBAN: IT06H0200801617000010230332

Modalità di disdetta e rimborso

Eventuale disdetta di partecipazione dovrà pervenire presso la Segreteria GSICA via E-mail (segreteria@gsica.net) **entro il 18 marzo** per ottenere il rimborso della quota di iscrizione. Successivamente la quota non sarà rimborsata.

Note

Lo svolgimento dell'incontro è soggetto al raggiungimento di un numero minimo di partecipanti.

Le iscrizioni saranno accettate in ordine cronologico, sino ad esaurimento dei posti disponibili.

Corso riconosciuto dall'Ordine Nazionale dei tecnologi Alimentari:



**CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**

Informazioni

Segreteria GSICA - cell. 3880750623

Email: segreteria@gsica.net

Organizzazione locale - Fabio Licciardello

Email: fabio.licciardello@unimore.it

Prossimi Corsi GSICA

Fine maggio – FOGGIA –

Referente: **Amalia Conte**
amalia.conte@unifg.it