

CORSI ORDINE TECNOLOGI ALIMENTARI FVG - ANNO 2023

data	orario	Titolo	argomenti in sintesi	durata ore	CREDITI	relatori	Costo
18/09/23	09.00 - 13.00	CORSO Strumenti digitali nelle aziende alimentari SEDE: UNIUD polo scientifico + modalità webinar	Il corso si rivolge a Studenti e Neolaureati, a professionisti, consulenti e personale dipendente delle aziende alimentari e ad aziende alimentari interessate a cercare soluzioni digitali per il miglioramento dei processi e del sistema gestione qualità. Obiettivi: Approfondire gli strumenti digitali disponibili per le aziende alimentari. Nel corso del seminario saranno presentati dei casi studio, per approfondire quali criticità possono essere affrontate e risolte con tali strumenti. Contenuti: l'importanza del dato per le decisioni nell'ambito R&D-Qualità-Laboratorio, i controlli dei processi in azienda: quali criticità può risolvere la tecnologia, Remote audit: regole, strumenti, limiti e opportunità, l'informatizzazione come strumento di gestione del rischio legale e assicurazione della compliance, Il ruolo attuale della tecnologia nel settore Food&Beverage, casi studio di miglioramento dei processi grazie a strumenti informatici	4	4	Dott.ssa Nives Cecchetto , Product Specialist AYAMA - VIDA Srl; Dott.ssa Serena Pironi , Tecnologo Alimentare/Food Contact expert - PS SRLS; dott. Marco Battaglia , Tecnologo Alimentare - CoFood Srls; Avv. Andrea Iurato - CoFood Srls, LS-Lexus Sinacta; Dott.ssa Alice Meneghetti , Consulting Information Technology Specialist	Partecipazione gratuita previa iscrizione
20/10/23	09.00 - 13.00; 14.00 - 18.00	CORSO Processi di stampa degli imballaggi alimentari SEDE: UNIUD polo scientifico + modalità webinar	Il corso si rivolge a Studenti e Neolaureati, a professionisti, consulenti e personale dipendente delle aziende alimentari e del packaging. Il corso si rivolge anche ad aziende alimentari ed aziende di materiali d'imballaggio. Obiettivi: Le disposizioni comunitarie e italiane degli ultimi anni in materia alimentare hanno mutato gli approcci produttivi e hanno portato le aziende di imballaggi per alimenti a implementare pratiche di produzione e controllo per garantire l'obiettivo primario che è la "sicurezza alimentare" da perseguire per tutelare la salute dei consumatori. Il percorso formativo proposto si pone l'obiettivo di fornire ai professionisti e alle aziende un approfondimento sui processi di stampa degli imballaggi, focalizzandosi sulle criticità che possono compromettere la sicurezza. Contenuti: Introduzione: cenni sui principali materiali utilizzati nell'imballaggio alimentare, tendenze nell'industria del packaging e sostenibilità, il processo di stampa degli imballaggi alimentari, panoramica sui principali sistemi di stampa: flessografica, rotocalco..., inchiostri: analisi del rischio e applicazione del settore alimentare, Casi studio: problematiche di processo e conseguenze sulla sicurezza	8	8	Dott. Andrea Ricci – Responsabile Qualità e Ambiente Igiene e Food safety presso SIT S.p.A	-Per iscritti OTA: 50 € IVA compresa -Per aziende e non iscritti OTA: 120 € IVA compresa -Per studenti del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari: partecipazione gratuita previa iscrizione
16/11/23	9.00 - 13.00	CORSO Etichettatura dei prodotti alimentari: aggiornamenti e casi pratici SEDE: UNIUD polo scientifico + modalità webinar	Le etichette dei prodotti alimentari, che negli anni sono state al centro di un'intensa attività normativa finalizzata a renderle sempre più trasparenti ed affidabili, sono oggi uno strumento di grande rilevanza sia per le imprese, sia per i consumatori. Per poter etichettare un alimento è necessario conoscere un complesso panorama legislativo in continua evoluzione. Oltre alle disposizioni di tipo generale del Regolamento comunitario 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, è necessario tenere in considerazione quanto previsto dalle normative specifiche di settore, le cui prescrizioni devono essere integrate con la normativa europea. Durante il corso verranno approfonditi gli aspetti più critici legati alla corretta redazione dell'etichetta, considerando quelli che sono i più recenti aggiornamenti normativi e dando ampio spazio all'applicazione pratica; Contenuti: - Quadro normativo di riferimento per l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari - Pratiche leali d'informazione e requisiti generali - Le indicazioni obbligatorie, con approfondimenti su: Allergeni QUID TMC e data di scadenza Paese di origine o luogo di provenienza e l'ingrediente primario - Dichiarazione nutrizionale e NutriInform Battery - Vendita a distanza Disposizioni nazionali sui prodotti sfusi e B2B - Cenni alle informazioni facoltative - Aggiornamenti normativi	4	4	in collaborazione con ICQRF	-Per iscritti OTA: 30 € IVA compresa -Per aziende e non iscritti OTA: 80 € IVA compresa -Per studenti del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari: partecipazione gratuita previa iscrizione