

IN-FORMARE

LA QUALITÀ DEL CIBO A CONVEGNO

presenta il 1° corso dedicato a

Igiene delle produzioni alimentari

Direttiva macchine, messa in sicurezza, formazione del personale e requisiti per l'esportazione dei prodotti

SEDE E DATA

Miracolo a Milano - via Luca Signorelli 9
Zona Paolo Sarpi - Milano - Parcheggio custodito gratuito

26 maggio 2010

9,30 - 17,30

SESSIONE MATTINO

Requisiti igienici dei macchinari dell'industria alimentare: Direttiva macchine, norme armonizzate EN, standard e linee guida europei e internazionali

Professore Roberto Massini - Ordinario di Scienze e tecnologie alimentari dell'Università degli Studi di Parma
Dipartimento di Ingegneria Industriale

Progettazione igienica degli impianti: come garantire l'efficacia dei processi. Criticità relative alle modifiche di impianto

Professore Roberto Massini - Ordinario di Scienze e tecnologie alimentari dell'Università degli Studi di Parma
Dipartimento di Ingegneria Industriale

COFFEE BREAK

Contaminanti chimici noti ed emergenti degli alimenti: una panoramica

Dottor Ettore Zuccato - Head, Laboratory of Food Toxicology, Department of Environmental Health Sciences
Mario Negri Institute for Pharmacological Research

PRANZO

SESSIONE POMERIGGIO

I principi generali della sanificazione alimentare ed i fattori limitanti che influenzano l'esito di un trattamento di disinfezione terminale

Dottor Bruno Borreani - Responsabile Comunicazione Scientifica MIDAC

Dottor Sergio Farina - Tecnologo Alimentare Direttore Tecnico MIDAC

Contaminazione e sicurezza alimentare: il ruolo dell'operatore.

Case study: produzioni casearie artigianali e ortofrutticoli di IV gamma

Dottoressa Laura Franzetti - DiSTAM - Sez. di Microbiologia Agraria, Alimentare, Ecologica - Università degli Studi di Milano

Requisiti igienici e burocratici per l'export di alimentari negli USA

Paola Ligabue - Studio Ligabue (RE) - Associato Studio Grosser (NY) - Consulenza all'export

COMITATO SCIENTIFICO

Luigi Bonizzi - Ambrogina Pagani
Università degli Studi di Milano

Maria Luisa Cortesi - Raffaella Mercogliano
Università degli Studi di Napoli Federico II

Giorgio Giraffa - Centro Ricerca per le
Produzioni Foraggere e Lattiero-Casearie

Erasmus Neviani - Nicoletta Pellegrini
Università degli Studi di Parma

Antonio Trifirò - Stazione Sperimentale
per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma

Nel corso del 2010, OM organizzerà altri incontri formativi indirizzati a responsabili qualità e direttori di produzione delle aziende alimentari e della Gdo e consulenti aziendali sui temi della sicurezza alimentare.

www.ominrete.it

PATROCINIO



Stazione Sperimentale
per l'Industria delle
Conserve Alimentari

La quota di partecipazione di euro **245+Iva** comprende:

- La presenza alla giornata di studio
 - Gli atti del convegno
 - Coffee break e business lunch
 - Parcheggio custodito



IDEAZIONE E ORGANIZZAZIONE

OM - via Euripide 7 - 20145 Milano

Per informazioni: in-formare@ominrete.it

www.ominrete.it - <http://www.ominrete.it/in-formare.html>

tel. 320 0208080 - 328 3544479