





Corso di formazione
Il trattamento termico dei prodotti alimentari
17-18 maggio 2019

Informazioni generali	
Docente	Dott. Marco Luzzini (Delta Team, Carpi – MO)
Sede	Sala convegni della Gerratana Srl, viale delle Industrie 16 (Ctr. Fargione – Z.I. Modica Pozzallo), 97015 Modica (RG)
Giorni	17 e 18 maggio
Durata e partecipanti	16 ore - Max 40 partecipanti
Organizzazione	 CoFood S.r.l.s. Sede legale: c.so Vittorio Veneto 165 Sede operativa: c.so Vittorio Veneto 155 Ragusa (RG)
Segreteria e responsabile scientifico	dott. Marco Battaglia, CoFood, sede operativa c.so Vittorio Veneto 155, Ragusa (RG) Tel: 0932-080393 Mob: 328-6826985
Lingua del corso	Italiano
Partner del corso	  
Descrizione, finalità, didattica, prerequisiti e costi	
Obiettivi del corso	Fornire le nozioni teoriche di base per calcolare e gestire in modo scientifico e sicuro il trattamento termico degli alimenti: garanzia del risultato igienico sanitario e ottimizzazione costi Fornire le indicazioni per l'applicazione pratica in produzione dei principi teorici Fornire assistenza da remoto nel caso sorgessero dopo il corso difficoltà applicative
Programma dettagliato e moduli	17 maggio Ore 8:00 → Iscrizione partecipanti Ore 8:15/17:45 → 8 ore di corso, due coffe break da 15 minuti ciascuno e pausa pranzo di 1 ora Ore 11:45/19:40 → ore aggiuntive opzionali per eventuali richieste e approfondimenti 18 maggio Ore 8:30/18:00 → 8 ore di corso, due coffe break da 15 minuti ciascuno e pausa pranzo di 1 ora Moduli <ol style="list-style-type: none"> 1. Sterilità commerciale e microbiologia essenziale 2. Biofilm 3. Metodi di calcolo 4. La scelta del corretto valore di sterilizzazione 5. I prodotti acidificati 6. Trattamenti post confezionamento 7. Il confezionamento a caldo 8. Il confezionamento asettico Attrezzature per il trattamento termico 9. Il riscaldamento ohmico 10. Il reinquinamento
Obiettivi formativi, conoscenza e capacità di comprensione applicate	Comprendere teoria e pratica del calcolo del trattamento termico dei prodotti alimentari Comprendere i pro e i contro delle principali tecnologie utilizzate in campo alimentare Gestire correttamente i tipi di impianti più diffusi Calcolare un trattamento termico sicuro Individuare i punti critici del processo che possono influenzare il trattamento termico Gestire correttamente i processi di trattamento termico dal punto di vista igienico sanitario e per l'ottimizzazione dei costi energetici

Didattica	16 ore di lezione frontale suddivise in due giorni consecutivi, con esercizi e la massima interazione possibile tra docente e studenti 2 ore aggiuntive a disposizione, al termine del primo giorno per rispondere ad eventuali richieste di chiarimento e di approfondimento con gruppi o singoli partecipanti 3 mesi di assistenza da remoto, telefonica o per email per risolvere eventuali difficoltà applicative
Prerequisiti minimi	Diploma di scuola superiore in ambito tecnico, oppure esperienza lavorativa che fornisca equivalente capacità di comprensione.
Costo	€ 200,00 + iva (previsto sconto del 10% per due o più partecipanti)
<i>Incluso nel costo</i> - Materiale didattico e di approfondimento in PDF - Coffee break e pause pranzo - 3 mesi di assistenza da remoto	€ 180,00 + iva <i>Prezzo riservato a liberi professionisti iscritti all'albo dei tecnologi alimentari, dottori agronomi e forestali, agrotecnici e agrotecnici laureati, biologi</i> <i>La partecipazione all'evento darà diritto all'emissione di crediti formativi per i tecnologi alimentari</i>
Attestato	Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione

Il docente

Marco Luzzini è tecnologo alimentare con 33 anni d'esperienza industriale "sul campo" e diversi anni d'insegnamento universitario presso il Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università di Parma.

E' considerato uno dei punti di riferimento in Italia per il calcolo dei processi termici a norma FDA, per l'esportazione dei prodotti in USA, per la shelf life e per l'interazione imballaggio-alimento.

Utilizza tecnologia, microbiologia e chimica per risolvere problemi di conservazione degli alimenti, siano essi dovuti al processo, all'imballaggio o a difetto impiantistico.

È esperto di gestione progetti di sviluppo prodotti, modelli organizzativi, guida delle squadre di lavoro, aspetti economici, sviluppo in funzione dei bisogni del consumatore.

Si trova a suo agio all'estero, ha lavorato in Europa, Stati Uniti, Africa e parla correntemente oltre all'Italiano, anche Inglese, Francese e Spagnolo.

Marco Luzzini ha iniziato a lavorare nel servizio ricerche di Metal Box, multinazionale dell'imballaggio, per poi passare nella ricerca e sviluppo del gruppo Barilla, dove dal 1993 al 1997 è direttore del CO.RI.AL., società di ricerche alimentari di loro proprietà.

Ritornato, successivamente, nella sede centrale del gruppo Barilla, si è occupato, tra gli altri progetti, del lancio dei sughi negli Stati Uniti.

Dal 2000 al 2007 ha diretto il reparto R&S del Gruppo Conserve Italia, leader delle conserve in Italia. Dal 2008 si è dedicato alla libera professione ed all'insegnamento universitario.