



CORSO DI FORMAZIONE

IL TRATTAMENTO TERMICO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

MODICA, 17-18 MAGGIO 2019

Il trattamento termico nell'industria alimentare è un punto critico di controllo fondamentale per la garanzia igienico sanitaria del prodotto e per una corretta gestione dell'energia utilizzata.

Obiettivo del corso, organizzato da CoFood®, è quello di ottenere le basi per condurlo in maniera scientifica, in primis a tutela della salute del consumatore, ed anche per evitare sprechi energetici e ridurre al minimo le alterazioni sensoriali, entrambi causati da trattamenti termici erranei.

PROGRAMMA

Data

17-18 maggio 2019, 16 ore

Sede

Sala convegni della Gerratana Srl
viale delle Industrie 16 (Ctr. Fargione – Z.I. Modica
Pozzallo), 97015 Modica (RG)

Docente

dott. Marco Luzzini (Delta Team, Carpi, MO)

Segreteria e informazioni

info@cofood.it | 0932-080393 | 328-6826985

Moduli del corso

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
9. Attrezzature per il trattamento termico
10. Il riscaldamento ohmico
11. Il reinquinamento

PARTNER



ISCRIZIONE E COSTI

Incluso nel costo: materiale didattico e di approfondimento in PDF, coffee breaks e pause pranzo, 3 mesi di assistenza da remoto

€ 200,00 + iva → sconto del 10% per due o più partecipanti della stessa azienda

€ 180,00 + iva → prezzo riservato a liberi professionisti iscritti all'albo dei tecnologi alimentari, dottori agronomi e forestali, agrotecnici e agrotecnici laureati, biologi

Il corso si terrà solo se verrà raggiunto il numero minimo di 15 iscritti; non saranno più accettate iscrizioni al raggiungimento del numero massimo di 40 partecipanti.

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

La partecipazione all'evento darà diritto all'emissione di crediti formativi per i tecnologi alimentari.