





**Corso di formazione**  
**Il trattamento termico dei prodotti alimentari**  
**29-30 novembre 2019**

Informazioni generali	
Docente	Dott. Marco Luzzini (Delta Team, Carpi – MO)
Sede	Best Western Plus Net Tower Hotel - Via San Marco, n. 11/A, 35129 - Padova (PD)
Giorni	29 e 30 novembre
Durata e partecipanti	16 ore - Max 30 partecipanti
Organizzazione	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>CoFood S.r.l.s. c.so Vittorio Veneto 165 Ragusa (RG)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>SDS Technology Via Gerardo, 8A Padova (PD)</p> </div> </div>
Segreteria	Ing. Giacomo Saglimbeni, SDS Technology, Via Gerardo, 8A, Padova (PD) Tel: 327 5907085, info@sdsstechnology.it
Responsabile scientifico	dott. Marco Battaglia, CoFood, sede operativa c.so Vittorio Veneto 155, Ragusa (RG) Tel: 0932-080393, Mob: 328-6826985, email: info@cofood.it
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	<p>29 Novembre</p> <p>Ore 8:00 → Iscrizione partecipanti</p> <p>Ore 8:15/17:45 → 8 ore di corso, due coffe break da 15 minuti ciascuno e pausa pranzo di 1 ora</p> <p>Ore 11:45/19:40 → ore aggiuntive opzionali per eventuali richieste e approfondimenti</p> <p>30 Novembre</p> <p>Ore 8:30/18:00 → 8 ore di corso, due coffe break da 15 minuti ciascuno e pausa pranzo di 1 ora</p> <p>Moduli</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sterilità commerciale e microbiologia essenziale</li> <li>2. Biofilm</li> <li>3. Metodi di calcolo</li> <li>4. La scelta del corretto valore di sterilizzazione</li> <li>5. I prodotti acidificati</li> <li>6. Trattamenti post confezionamento</li> <li>7. Il confezionamento a caldo</li> <li>8. Il confezionamento asettico Attrezzature per il trattamento termico</li> <li>9. Il riscaldamento ohmico</li> <li>10. Il reinquinamento</li> <li>11. Esempi pratici di gestione del vapore per il trattamento termico (a cura di Spirax Sarco)</li> <li>12. Gestione dei datalogger con software Ayama (a cura di Vida Soluzioni Software)</li> </ol>
Obiettivi formativi, conoscenza e capacità di comprensione applicate	<p>Comprendere teoria e pratica del calcolo del trattamento termico dei prodotti alimentari</p> <p>Comprendere i pro e i contro delle principali tecnologie utilizzate in campo alimentare</p> <p>Gestire correttamente i tipi di impianti più diffusi</p> <p>Calcolare un trattamento termico sicuro</p> <p>Individuare i punti critici del processo che possono influenzare il trattamento termico</p> <p>Gestire correttamente i processi di trattamento termico dal punto di vista igienico sanitario e per l'ottimizzazione dei costi energetici</p>

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	<b>€ 450,00 + iva</b> Sconto del 10%, € 405,00 + iva, nel caso di due o più partecipanti della stessa azienda Incluso nel costo: - Materiale didattico e di approfondimento in PDF - Coffee break e pause pranzo - 3 mesi di assistenza da remoto
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.