

Certificazione

Al termine del seminario ciascun partecipante riceverà un certificato di formazione.

Data: dal 31 marzo al 3 aprile 2020

Sede evento: Parma (la sede del corso verrà comunicata successivamente)

- Quota di partecipazione 4 giornate: € 2.000 + I.V.A.
- Quota di partecipazione della sola terza giornata (2 aprile): € 700 + I.V.A.

Iscrizione entro il 6 marzo 2020 tramite apposito modulo scaricabile dal seguente indirizzo Internet:

www.jbtc.com/en/emea/foodtech/customer-care/training/technical-school/advanced-thermal-processing-academy

Per maggiori informazioni:

laboratory.parma@jbtc.com

Tel.: +39-0521.908.411 - Fax: +39-0521.460.897

Angelica Simonetti (consulente JBT Technical School):

angelica.simonetti@ampoil.com

Tel.: +39-0742.342.336 - Cell.: +39-335.577.80.82

Corsi in programmazione 2020

▪ Better Process Control School

Il corso viene richiesto dagli enti US FDA, USDA e FSIS alle aziende che intendono esportare negli Stati Uniti i loro prodotti a bassa acidità o acidificati.

▪ Corso di preparazione agli AUDIT FDA

Il corso fornisce alle aziende che esportano negli Stati Uniti gli strumenti per la comprensione delle norme US FDA regolate dalla Food Safety Modernization Act e per prepararsi a gestire un'ispezione delle autorità FDA.

▪ Etichettatura UE e USA Aggiornamento normativo e analisi comparativa

Il corso si pone come obiettivo quello di informare sui più recenti sviluppi in tema di etichettatura e informazione del consumatore, sia in Europa, sia in Stati Uniti.



Technical School

Advanced Thermal Processing Academy



Flyer 614-IT - 2020

Dal 31 marzo al 3 aprile 2020
Parma



Technical School

John Bean Technologies SpA
Via Mantova 63/A - 43122 Parma - Italy
Tel.: +39-0521.908.411 - Fax: +39-0521.460.897
laboratory.parma@jbtc.com

www.jbtc.com/foodtech/customer-care/training/technical-school

Perché partecipare?

Il corso è strutturato in modo da fornire ai partecipanti le conoscenze in materia di parametri critici per la sicurezza alimentare e la qualità degli alimenti trattati termicamente in sistemi a batch (canning, sterilizzazione e pastorizzazione) ed "in-flow" (asettico). Il corso si svolge in 4 giorni e copre tutti gli aspetti più importanti che riguardano le problematiche tecnologiche relative al trattamento termico dei prodotti alimentari. Acquisendo queste conoscenze i partecipanti saranno in grado di capire l'impatto delle loro azioni e la loro responsabilità sulla qualità e sicurezza degli alimenti processati.

La giornata dedicata agli aspetti avanzati di calcolo numerico fornirà ai partecipanti gli elementi base per la progettazione ed il controllo dei trattamenti termici, per affrontare eventuali deviazioni e problemi e per capire come modifiche apportate ai processi preesistenti possono influire sulla qualità e sulla sicurezza dei prodotti.

La giornata dedicata ai prodotti pastorizzati (giorno 3) fornirà linee guida per il trattamento termico di salse, sughi, zuppe, succhi di frutta e tutti quei prodotti tipicamente riempiti a caldo ed eventualmente trattati in tunnel di pastorizzazione.

Durante **la giornata dedicata all'asettico** verranno maggiormente evidenziati i punti di diversità rispetto al "canning" ed in particolare si parlerà di quelle variabili aggiuntive che hanno un impatto significativo sul trattamento termico (ad esempio: tipologia degli scambiatori di calore, viscosità del prodotto, presenza di particolato, tecnologia di riempimento asettico).

A chi è rivolto il corso?

Il corso è rivolto a tutte le persone che sono coinvolte nella produzione di prodotti alimentari in scatola ed aseptici di qualità e sicuri per il consumatore. Di seguito alcune figure aziendali che rientrano in questa categoria:

- Operatori di linea
- Supervisor di linea
- Ingegneri di impianto
- Tecnologi alimentari
- Personale della Ricerca e Sviluppo nuovi prodotti
- Personale del controllo qualità

Contenuti

Il corso sarà tenuto in lingua inglese e verrà tradotto simultaneamente in italiano.

GIORNO 1

- Storia del canning
- Microbiologia
 - Aspetti generali
 - Microbiologia dei processi termici
- Sterilità/Letalità/Metodo Generale
 - F_0
 - P_0
 - Z
 - D
- Metodo Generale
- Concetti di trasmissione del calore
- Sistemi di sterilizzazione
 - Batch
 - Continui

GIORNO 2 - Aspetti avanzati di calcolo numerico

- Distribuzione della temperatura
- Distribuzione del calore
- Studi di penetrazione del calore
- Metodi di calcolo:
 - Metodo Generale
 - Formula di Ball
 - NumeriCAL[®] software
- Fattori critici

GIORNO 3 - Preparazione e pastorizzazione di prodotti acidi e acidificati

- Definizione degli alimenti acidi e acidificati
- Prodotti a bassa a_w
- Principi di conservazione per prodotti acidi e a bassa a_w
- Pastorizzazione in continuo
- Pastorizzazione a batch
- Progettazione di un trattamento termico
- Come misurare l'efficacia del trattamento termico applicato

GIORNO 4 - Asettico

- Calcolo del trattamento termico
 - effetto della viscosità del prodotto
 - effetto della presenza di particolato
- Tubi scambiatori in sterilizzatori tubolari
- Riferimenti normativi FDA

Docenti

Heyliger Terry

- Bachelor's of Science degree in Microbiology, California State University, San Jose
- Thermal Processing Authority con 35 anni di esperienza nei processi termici di prodotti a bassa acidità, acidificati e acidi in contenitori chiusi ermeticamente
- Membro del Consiglio d'amministrazione dell'Institute for Thermal Processing Specialists
- Presidente del GMA Thermal Processing Working Group



Antonio Aldini

- Laurea in chimica analitica. Università di Parma, 1997
- R&D manager presso JBT Parma, oltre 15 anni di esperienza nella tecnologia asettica



Capogreco Giuseppe

- Laurea in Scienze agrarie con specializzazione in produzioni industriali.
- Consulente R&D nello sviluppo di prodotti e processi alimentari.
- Thermal processing authority con 25 anni di esperienza nei processi termici di prodotti acidi, acidificati e a bassa acidità.

