

Certificazione

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

Data: dal 27 febbraio - 1 marzo 2023

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

Quota di partecipazione: € 1.700 + I.V.A.

Iscrizione entro il 20 gennaio 2023 tramite apposito modulo scaricabile dal seguente indirizzo Internet: www.jbtc.com/foodtech/customer-care/training/technical-school/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 2023

▪ 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.



Thermal Processing Academy



Flyer 614-IT - 2023

27 febbraio - 1 marzo 2023
Parma



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) ed "in-flow" (asettico). Il corso si svolge in 3 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.

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 aseptico).

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
 - Fo
 - Po
 - 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 - 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'Istitute 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 20 anni di esperienza nella tecnologia aseptica



SCHEDA DI ISCRIZIONE AL CORSO "Thermal Processing Academy"

Inviare il modulo compilato alla mail laboratory.parma@jbtc.com

CORSO Thermal Processing Academy	DATA CORSO Dal 27 febbraio – 1 marzo 2023	COSTO Euro 1.700 + I.V.A. (22%)
PARTECIPANTE		
DATI PER LA FATTURAZIONE		
RAGIONE SOCIALE:		
INDIRIZZO:		
CAP e COMUNE:		
P. IVA (obbligatorio):		
C. FISCALE (obbligatorio):		
TEL.:	FAX:	E-MAIL:
MODALITA' DI PAGAMENTO	Tramite Bonifico Bancario intestato a John Bean Technologies S.p.A. PIVA 01621500345-C.F. 01987590153 UNICREDIT – PARMA: IBAN IT 88 K 0200812710000005045582 SWIFT: UNCRITMMXXX CAUSALE: CORSO DEL 27 – 1 MARZO 2023	
MODALITA' DI ISCRIZIONE		
CONTATTI	laboratory.parma@jbtc.com ; Tel. +39 0521908411	
PROGRAMMA	https://www.jbtc.com/foodtech/customer-care/training/technical-school/advanced-thermal-processing-academy/	
QUOTE	1.700 Euro + I.V.A. Comprendono: materiale didattico, traduzione simultanea in italiano del corso, coffee break e colazione di lavoro.	
ISCRIZIONE	Al ricevimento della presente scheda di iscrizione compilata e sottoscritta e corredata del pagamento come sotto dettagliato, entro il giorno 20 gennaio 2023.	
PAGAMENTO	L'iscrizione è confermata al pagamento delle attività formative. Il pagamento deve essere effettuato tramite bonifico bancario entro il giorno 20 gennaio 2023, dandone comunicazione a JOHN BEAN TECHNOLOGIES (via e-mail) con l'invio della copia del bonifico.	
ATTESTATO	Al termine del corso sarà consegnato ai partecipanti un attestato di frequenza.	

SI DICHIARA DI ESSERE A CONOSCENZA E DI ACCETTARE LE SEGUENTI CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

1. L'eventuale rinuncia alla partecipazione deve essere comunicata entro il **6 febbraio 2023** e sarà trattenuto al partecipante il 30% della quota versata a titolo di spese organizzative. Se la rinuncia avverrà dopo tale data il partecipante non percepirà nessun rimborso.
2. L'effettuazione del corso è subordinata al raggiungimento del **numero minimo di partecipanti**.
3. L'accettazione dell'iscrizione tramite avvenuto pagamento è tacita, salvo differente comunicazione da parte di JBT.
4. Per motivi organizzativi JBT si riserva la possibilità di modificare il calendario, le eventuali variazioni saranno comunicate.
5. JBT è autorizzato, per esigenze organizzative o mancanza di raggiungimento del quorum di partecipanti, ad annullare il corso; in questo caso JBT provvederà ad inviare comunicazione di disdetta **7 giorni** prima della data di inizio delle attività ed a restituire tempestivamente le quote versate senza oneri.

Ai sensi dell'art. 13 del D.Leg. 196/03 La informiamo che i suoi dati saranno conservati nel nostro archivio informatico/cartaceo e saranno utilizzati solo per l'invio di materiale informativo e promozionale riguardante le ns. attività formative. Ai sensi dell'articolo del D.Lgs. 196/03, si potrà pertanto richiedere: *l'aggiornamento, l'integrazione, la cancellazione totale o parziale* dei dati forniti in precedenza, scrivendo a: John Bean Technologies o alla casella di posta laboratory.parma@jbtc.com.

DATA:	FIRMA E TIMBRO: