

06 Ottobre 2023
Dalle 9.00 alle 17.30

Confindustria
Veneto Est

Sala Oro
Via Delle Industrie 19
30175 – Marghera (VE)

SISTEMI E TECNOLOGIE PER IL CONTROLLO IN LINEA NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI

Aspetti legali, di gestione e nuove tecniche di analisi

I **controlli in linea** sono sempre più utilizzati perché in grado di **fornire informazioni sullo stato di un prodotto in tempo reale** e utile, anche alle alte velocità produttive, per **prevenire difetti e/o lotti non conformi**.

Lo scopo è **assicurare che tutti gli aspetti legali e qualitativi** dell'alimento o della bevanda **siano garantiti e costanti** in tutti i pezzi che costituiscono un lotto **prevenendo eventuali richiami di merce** che danneggerebbero l'immagine aziendale e che peserebbero da un punto di vista dei costi.

Il corso mira a **fornire una panoramica dei sistemi di controllo non invasivi** che possono essere utilizzati nelle aziende alimentari, **analizzando le principali violazioni ed i rischi sanzionatori** dell'operatore in loro assenza, le **potenzialità e i limiti** legati a tali controlli, e la loro gestione alla luce degli standard alimentari.

L'**iniziativa è rivolta agli operatori del settore alimentare**, e grazie all'esperienza dei relatori **verranno riportate alcune case history** illustrando le procedure da attuare all'interno dell'azienda **nell'ambito della prevenzione di alcune problematiche** (peso delle confezioni, assenza corpi estranei, integrità confezioni in MAP, etc.), con l'obiettivo di dare suggerimenti e consigli per gestirli al meglio.

Ampio spazio sarà lasciato alle domande del pubblico per un confronto diretto tra relatori e partecipanti **con l'opportunità di ricevere indicazioni pratiche e operative**.

PARTECIPAZIONE GRATUITA

Essendo la **disponibilità dei posti limitata a n. 130** (cinquanta), verrà data priorità agli iscritti all'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Veneto e Trentino Alto Adige e Associati Confindustria Venezia e Rovigo area metropolitana.

Le iscrizioni saranno accettate in ordine cronologico fino al raggiungimento dei posti disponibili.

DOMANDA DI ISCRIZIONE

La domanda d'iscrizione può essere effettuata compilando il **modulo on-line** <https://forms.gle/eknr3wisPU9xXuFv6>
Si prega di comunicare con sollecitudine eventuali disdette.

La partecipazione al convegno dà diritto a **8 crediti formativi** per modulo per la **figura professionale dei TECNOLOGI ALIMENTARI**.

Scadenza delle iscrizioni: 1° ottobre 2023

PROGRAMMA

- Ore 09:00 Registrazione dei partecipanti
- Ore 09:15 **Saluti e introduzione**
Dott. Stefano Zardetto, Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari di Veneto e Trentino A.A
Dott. Stefano Pavan, Presidente Gruppo Alimentare di Confindustria Veneto Est
Dott. Carlo Scabin, Presidente Gruppo Agro, Ittico, Molitorie, Zootecniche di Confindustria Veneto Est
- Ore 09:30 **"Corpi estranei, aspetti legali e prospettive di tutela"**
Avv. Silvia Gonzaga Studio Logos Avvocato Associati
- Ore 10:00 **"XSpectra: La nuova era dell'ispezione alimentare"**
Xnext S.p.A.
- Ore 10:30

Pausa Caffè

- Ore 10:45 **"Introduzione alla tomografia industriale nell'ambito dell'ispezione degli alimenti."**
Dott. Marco Facchin Sales Account Manager Biometric srl GmbH
- Ore 11:15 **"Tecnologia a microonde: un'innovativa ispezione per rilevare i corpi estranei negli alimenti e bevande "**
Marco Ricci, R&D Director | Microwave Technology - Antares Vision Group
- Ore 11:45 **"Sistemi di visione in-linea per controllo qualità e miglioramento continuo dei processi in ambito alimentare"**
Ing. Daniele Vaglietti - Direttore commerciale e socio di SENSURE
- Ore 12:30

Pausa PRANZO

- Ore 14:00 **"Controlli in linea nel settore agro-alimentare tramite spettroscopia NIR"**
Dott. Ferrari Giuseppe Responsabile Spettroscopia NIR- BÜCHI Italia-
- Ore 14:30 **"Microfori nel packaging: il sistema di ispezione in linea per garantire qualità e shelf-life"**
Dott. Paolo Tondello, Laser Spectroscopy Specialist Antares Vision Group
- Ore 15:00 **"Selezionatrici ponderali: strumento essenziale per ottimizzare i rendimenti delle linee e svolgere i controlli metrologici"**
Dott. Matteo Bandini, sales director Antares Vision Group
- Ore 15:30

Tavola rotonda

- Ore 15:30 **Con spazio riservato alle domande dei partecipanti**
Moderatore, Dott. Stefano Zardetto, Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari di Veneto e Trentino Alto Adige
- Ore 16:00 CHIUSURA DEI LAVORI

**SEGRETERIA
 ORGANIZZATIVA**

Email formazione@otav.org
 Sito www.confindustriavenest.it

Dott.
 Mauro Tait cell. 333 / 771914 dalle 9:00 alle 15:00

Dott.ssa
 Sabrina Rinaldi cell. 340 / 3544019 dalle 15:00 alle 20:00

**COME
 RAGGIUNGERCI**

SEDE DEL CONVEGNO
CONFINDUSTRIA VENETO EST

Parco Scientifico Tecnologico VEGA – Lybra
 Via delle Industrie, 19
 30175 Venezia Marghera

Tel. 041. 5499111 Fax 041. 935601

IN AUTO

[dall'autostrada]:

- Prendere la direzione per Venezia
 - Prima uscita per chi proviene dalla direzione Milano
 - Penultima uscita – Venezia Porto per chi proviene dalla direzione Trieste/Belluno
- Proseguire fino al secondo semaforo
- Poi prendere la prima strada a destra (Via Pacinotti)
- Poi di nuovo a destra (Via delle Industrie).
- Sul lato destro della strada si trova l'ingresso di Vega 1 e di Confindustria Venezia (di fianco alla torre d'acqua ristrutturata) al n. 19 di Via delle Industrie.
- **Si può parcheggiare**
 - su aree esterne o aree interne
 - Terrazza dell'edificio "Pleiadi" (a destra della sbarra d'ingresso Vega 1)
 - Nel seminterrato sottostante la nostra sede nei posti riservati a Confindustria.

IN AUTOBUS

[dalla Stazione ferroviaria di Mestre]

- Prendere l'autobus **LINEA 2 direzione Venezia**
- Scendere alla **fermata Fincantieri**
- Dirigersi verso il complesso denominato Vega (come indicato nella cartina)

DA VENEZIA

- Autobus pubblici **LINEE 2,4,6,7**
- Scendere alla **fermata sottopasso FFSS Porto Marghera.**

