

**LA DETERGENZA E SANIFICAZIONE CHIMICA
E UTILIZZO DEL VAPORE CULINARY, PULITO
E PURO, NELLE AZIENDE ALIMENTARI**



Venerdì 5 luglio 2024 ore 08:00 – 18:00

***In presenza presso la sede del Dipartimento di Scienze Agrarie,
Forestali e Alimentari
in Largo Paolo Braccini 2 – 10095 Grugliasco (TO)
e in modalità sincrona online su piattaforma Zoom***

La corretta detergenza e sanificazione dei locali e degli impianti deputati alla produzione e alla trasformazione di alimenti è fondamentale per garantire la sicurezza alimentare e prevenire il biofilm. Inoltre l'utilizzo della corretta tipologia di prodotto chimico e la gestione appropriata di concentrazione e tempi di risciacquo, permette di diminuire l'impatto ambientale e i costi per lo smaltimento dei reflui.

Anche il vapore, in tutti i suoi gradi di purezza (industriale, culinary, pulito e puro) ed applicazioni è di fondamentale importanza per garantire la sicurezza alimentare e ridurre i costi di gestione. Come Ordine dei Tecnologi Alimentari, abbiamo quindi deciso di approfondire le tematiche sopra descritte con il coinvolgimento di due aziende leader: la **Gem Chimica**, con sede a Busca (CN), azienda che progetta e realizza impianti di pulizia e sanificazione per il settore alimentare e la **Spirax Sarco**, con sede a Nova Milanese (MB), azienda leader nella produzione di prodotti e soluzioni per impianti a vapore.

Argomenti trattati (dalle ore 08:30 alle 12:30):

- Presentazione divisione Detergenza & Sanificazione
- Introduzione alla Detergenza nelle industrie alimentari
- Chimica dei detergenti e dei tensioattivi
- Panoramica sulle tecnologie di detergenza principali dell'industria alimentare
- Il ruolo dell'acqua nella detergenza
- Metallurgia e corrosività
- Detergenza con CIP, conducibilità e Hygienic design
- Schiumatura con impianti LP/MP/SP
- Introduzione all'igienizzazione nelle industrie alimentari
- Igienizzanti e meccanismi di azione
- Biofilm e pietre di latte, vino, birra
- Sicurezza e gestione consapevole del prodotto chimico

Relatori Gem Chimica: Dott. Carlos Balboa (Sanitation Specialist Manager), Dott. Marco Mattalia (Regional Sanitation Technician), Dott. Paolo Barchiesi (Sanitation Technician).

Argomenti trattati (dalle ore 13:30 alle 17:30):

- Principi fisici del vapore
- Qualità e normativa del vapore: culinary, pulito, puro
- Acqua di alimento, preriscaldamento, degasazione
- Generazione del vapore
- Utilizzi del vapore: contatto con gli alimenti diretta ed indiretta
- Distribuzione vapore pulito ed industriale
- Ritorno condensa
- Servizi e soluzioni

Relatori Spirax Sarco: Ing. David Silvestro (Audit e Training Manager), Ing. Deborah Lorenzi (Steam Plant Essential and Boiler House BD Manager), Sig. Massimiliano Lazzeri (Sector Sales Manager F&B).

INFORMAZIONI GENERALI

Iscrizione

La domanda d'iscrizione deve essere effettuata compilando il modulo on-line al link seguente:

<https://docs.google.com/forms/d/1AL6gbw-WR2ClqvRZzPDBbMDLKNKx60tkZg-9er4J6r0/edit>

Si prega di comunicare con sollecitudine eventuali disdette. Per qualsiasi informazione scrivere a:

formazione@otavap.it.

La partecipazione al corso dà diritto a **8 crediti formativi per la figura professionale del TECNOLOGO ALIMENTARE**.

Scadenza delle iscrizioni: 21/06/2024

Verrà comunicato il link per accedere on line al corso entro il 02/07/2024