

CICLO DI SEMINARI A CURA DEL CORSO DI STUDIO IN
SICUREZZA IGIENICO-SANITARIA DEGLI ALIMENTI
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

SANIFICAZIONE NELL' INDUSTRIA ALIMENTARE E LEGISLAZIONE VIGENTE IN MATERIA

COMPLESSO UNIVERSITARIO VIALE MARGHERITA 87 - VICENZA
AULA VM11, ORE 14.00-17.00

Relatore: dr. **MARIO STANGA** in collaborazione con **Scandia**
Cleaning Systems

26 Ottobre 2023

L'ACQUA, I MATERIALI E LE SUPERFICI A CONTATTO, PRINCIPI DELLA DETERSIONE E DELLA SANIFICAZIONE

I residui organici e inorganici che generano lo sporco e la contaminazione nell'industria e nei laboratori professionali. Comportamento dell'acqua in funzione della sua salinità. I principali materiali a contatto con gli alimenti, caratteristiche chimico fisiche, compatibilità con gli agenti di sanificazione e fattori di deperimento o corrosione. Fattori che riducono il grado di pulizia delle superfici. Principi di maggior impiego per la deterzione e la sanificazione delle superfici. La detergenza al naturale e la sanificazione non convenzionale (es. ghiaccio secco, superfici bioattive, superfici attivate con enzimi, le disinfezioni fisiche). La verifica di conformità delle superfici al termine del processo di sanificazione. Il controllo degli allergeni.

16 Novembre 2023

LA FILIERA DEL LATTE

Criticità e peculiarità in termini di residui di lavorazione. Metodi e principi per la sanificazione degli impianti e delle attrezzature. Concetti ed uso dei detergenti monofasi. Il confezionamento asettico del poliaccoppiato e tecnologie ad esso collegate. Lubrificazione dei nastri di trasporto del confezionato. Tecnologie di disinfezione fisica (calore, alte pressioni, campi elettrici pulsati, plasma freddo). Verifica dell'efficacia delle procedure di sanificazione. La legislazione vigente in materia di biocidi, regolamento REACH.

30 Novembre 2023

LA FILIERA DEL VINO

Criticità e peculiarità in termini di residui di lavorazione. Confronto tra gli ossidanti nella detergenza e disinfezione, qualità e negatività del cloro e dell'acqua ossigenata. Metodi e principi per la sanificazione degli impianti e delle attrezzature. Lavaggio o risciacquo delle bottiglie e protezione microbica fino all'imbottigliamento. La manutenzione dei sistemi di filtrazione tangenziale. Confronto tra gli attivi chimici di detergenza e di disinfezione applicati sul legno (es. barriques). Verifica dell'efficacia delle procedure di sanificazione.

La partecipazione ai seminari è gratuita.

Solo per gli uditori esterni è prevista, in alternativa, anche la partecipazione on-line (piattaforma Zoom).

Iscrizione UDITORI ESTERNI: info@univi.it (tel. 0444 998898) indicando se on-line o in presenza.

Iscrizione STUDENTI SIA: Moodle Iniziative SIA 23/24.

Agli uditori esterni sarà rilasciato l'attestato di partecipazione al termine di ogni seminario.

