



when

venerdì
07 | 06 | 2013
dalle h. 10.00
alle h. 15.15

where

Centro Congressi
S. Elisabetta
V.le delle Scienze, 93
43124 | Parma

how

partecipazione gratuita
previa iscrizione
numero chiuso

whom

info@materioteca.com
fax 02 477 111 88

who

Università degli Studi di Parma
CIPACK
SITEIA.PARMA
In collaborazione con:
Roehling Engineering Plastics

what

Il regolamento CEE 10/2011 ha reso più severe le norme che disciplinano l'idoneità dei materiali al contatto con alimenti. Negli ultimi due anni innumerevoli convegni hanno trattato questo tema riferendolo agli imballaggi.

Ma vi è un'altra importante area in cui il contatto avviene, in condizioni spesso molto più critiche rispetto all'imballaggio, ed è l'impianto dell'industria alimentare.

Il seminario "Plastica e alimenti: la normativa vigente, una sfida per l'industria?" si rivolge all'intera filiera dell'impiantistica. Iniziando dall'industria alimentare, cioè il committente, e includendo progettisti di impianti, costruttori di macchinari e attrezzature che impiegano materie plastiche per la componentistica e finendo con i distributori di materiali e le officine meccaniche che li lavorano.

Un'occasione per riesaminare la normativa dal punto di vista dell'impianto e per conoscere le nuove opportunità tecnologiche offerte dai materiali plastici che rispondono ai requisiti di legge. Il tutto completato con una rassegna dei test e dei metodi di controllo e della visione della ricerca applicata ai problemi industriali.

- 9.45 Registrazione & coffee
- 10.15 **Benvenuto e apertura incontro**
Ing. Giuseppe Vignali - Dip. Ingegneria Industriale - Responsabile Scientifico di CIPACK
- 10.30 **Contatto con gli alimenti: la risposta di un leader di mercato alla severa normativa Europea**
Dr. Norbert Hendel - Roechling Engineering Plastics KG
Presentazione della normativa attuale (1935/2004/EG, 10/2011/EU, FDA), idoneità dei materiali plastici ai test di migrazione e dichiarazione di conformità
- 11.30 Coffee break
- 11.45 **Dal PE al PEEK: materiali Roechling che soddisfano la normativa**
Dr. Norbert Hendel - Roechling Engineering Plastics KG
Esempi applicativi
- 12.15 Question time
- 12.30 Break lunch
- 13.20 **Requisiti igienici delle apparecchiature alimentari**
Prof. Roberto Massini - Responsabile scientifico SITEIA.PARMA (Centro interdipartimentale Sicurezza Tecnologie Innovazione Agroalimentare)
- 13.40 **Sistemi innovativi per il packaging**
Dr. Nicola Zucchetto CIPACK (Centro Interdipartimentale Packaging)
- 14.00 **Sistemi di analisi e controllo di materiali a contatto con gli alimenti**
Prof. Claudio Mucchino, Prof. Claudio Corradini, Dott.sa Federica Bianchi
Dip. Chimica - CIPACK (Centro Interdipartimentale Packaging)
- 14.45 Question time
- 15.00 Considerazioni finali - chiusura

In treno:

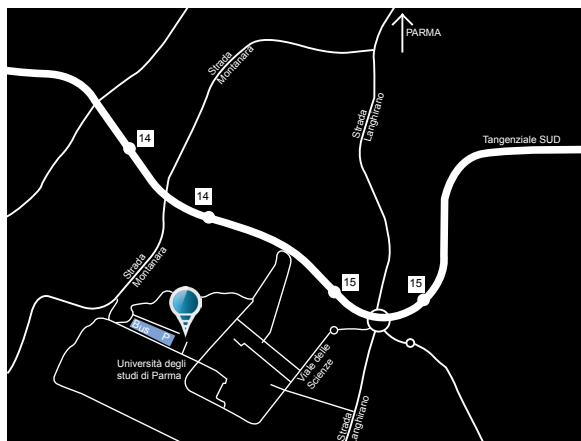
Giunti alla stazione ferroviaria di Parma, prendere le linee 7, 14 o 21 e scendere all'ultima fermata.

In auto:

Uscire al casello Parma (A1) oppure Parma Ovest (A15) quindi imboccare la tangenziale sud fino all'uscita 15.

Alla successiva rotatoria imboccare sulla destra la via con l'indicazione per il Campus Universitario.

All'interno del Campus parcheggiare in prossimità dei campi da tennis.



Inoltare via email a info@materioteca.com o via fax al 02 47711188 **entro il 03.06.2013**

Nome e Cognome:

Azienda/Studio:

Indirizzo:

Città e CAP:

Telefono Fax

E-mail

Firma

Ai sensi della legge 196/2003 le informazioni fornite verranno trattate per finalità di gestione amministrativa dei seminari. I dati potranno essere utilizzati per la creazione di un archivio ai fini dell'invio (via e-mail o posta) di future iniziative.

