

PROSSIMI EVENTI 2024



ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI
Friuli Venezia Giulia

Data	Orario	Titolo	Argomenti in sintesi	Durata ore	CREDITI	Relatori	Costo
28-ott-24	14:00 - 18:00 corso erogato ON LINE	STRUMENTI DI MISURA PER LE IMPRESE ALIMENTARI: come garantire la correttezza delle misurazioni essenziali per garantire la sicurezza alimentare.	<ul style="list-style-type: none"> *Le caratteristiche di tre strumenti di misura essenziali per la garanzia della sicurezza alimentare: il termometro, il pHmetro e lo strumento per la misurazione dei composti polari negli oli. *attività per garantire il corretto funzionamento dello strumento (calibrazione, taratura, manutenzione): costi e benefici * le norme iso applicabili alle misurazioni e alla loro gestione * aspettative per il futuro: la digitalizzazione della misurazione 	4	4	Il corso sarà erogato in collaborazione con Testo spa, che metterà a disposizione i propri docenti	GRATUITO per Tecnologi alimentari OTA FVG e studenti UNIUD, A PAGAMENTO per aziende e non iscritti (150€), altri OTA (50€)
23-nov-24	9:00 - 12:00 corso erogato ON LINE	LE NUOVE FRONTIERE PER GLI IMBALLAGGI ALIMENTARI SOSTENIBILI	<ul style="list-style-type: none"> * funzioni del packaging alimentare * le proprietà dei materiali di imballaggio in funzione dell'alimento * come scegliere un materiali e una modalità di imballaggio in relazione * materiali e sistemi di imballaggio innovativi e sostenibili * imballaggi funzionali, attivi ed intelligenti per il settore alimentare * impatto dell'imballaggio sulla shelf life dei prodotti alimentari 	3	3	Dott.ssa Eva Marcuzzo, Tecnologa alimentare	GRATUITO per Tecnologi alimentari OTA FVG e studenti UNIUD, A PAGAMENTO per aziende e non iscritti (150€), altri OTA (50€)
16-dic-24	9:00 - 13:00 corso erogato IN PRESENZA	L'ATTIVITA' DELL'AGENZIA DELLE DOGANE TRA CODICI, DAZI E LOTTA ALLE FRODI ALIMENTARI	<ul style="list-style-type: none"> * il ruolo dell'Agenzia delle Dogane nel settore alimentare * adempimenti doganali previsti per il settore alimentare: l'attribuzione dei codici doganali e gli strumenti a disposizione per la determinazione certa dei codici, le tariffe doganali. * il made in Italy, l'attribuzione dell'origine e la tutela delle produzioni italiane. Esempi pratici di attività di contrasto all'uso illecito del "made in Italy" * l'attività del laboratorio dell'Agenzia delle Dogane a supporto dell'attività amministrativa in campo. 	4	4	Il corso sarà erogato in collaborazione l'Agenzia delle dogane e dei monopoli (Ufficio di Trieste)	GRATUITO per Tecnologi alimentari OTA FVG e studenti UNIUD, A PAGAMENTO per aziende e non iscritti (150€), altri OTA (50€)