



il VAPORE come ingrediente

Il Vapore pulito e la sua Importanza nell'Industria Alimentare



ORDINE DEGLI
INGEGNERI
DELLA PROVINCIA DI
TORINO



Ordine degli Ingegneri
della Provincia di Cuneo



PESSIONE-TORINO-ITALIA



Ordine dei Tecnologi Alimentari
Regioni Piemonte e Valle d'Aosta

Pessione di Chieri (TO)
13 giugno 2019



“CASA MARTINI”
Stabilimento Martini & Rossi
Piazza Luigi Rossi, 2 - 10023 Pessione di Chieri (TO)

AGENDA DELLA GIORNATA:

14:00 - 14:30 Accoglienza, registrazione partecipanti e caffè di benvenuto

14:30 - 14:40 Introduzione e presentazione evento
F&B KAM - Ing. E. Tomasi

14:40 - 15:00 Haccp: l'autocontrollo nelle Aziende Alimentari
Consulente HACCP per Aziende Alimentari - Dott.ssa S. Piloni

15:00 - 15:30 Normativa vapore e audit alimentare "il Vapore come ingrediente"
International Clean Steam Expert - M. Gonti

15:30 - 15:50 MOCA risk assessment degli impianti per le industrie alimentari
Docente Università degli Studi di Parma e DT TIFQ - Prof. M. Podico

15:50 - 16:15 Coffee break

16:15 - 16:35 Il protocollo sperimentale mCSG
Product Manager- Soluzioni Scambio Termico - E. Nobili

16:35 - 17:10 Le soluzione SxS per il vapore come ingrediente
Product Manager - E. Nobili
Regional Business Developer Specialist South EMEA - D.Silvestro

17:10 - 17:30 Conclusioni e domande
Tutti i relatori

17:30 Aperitivo a buffet
con degustazione di prodotti enogastronomici tipici locali

Per maggiori informazioni visita il nostro sito www.spiraxsarco-vaporeonline.it