

Corso webinar

# LE NUOVE FRONTIERE PER GLI IMBALLAGGI ALIMENTARI SOSTENIBILI

**23 SETTEMBRE 2022 | ore 9.00 – 13.00**

Responsabile Scientifico

**Roberto Piro** - Direttore SCS8 Valorizzazione delle Produzioni Alimentari IZSVE

Il packaging ha un ruolo fondamentale nella filiera alimentare ed è parte integrante dei processi alimentari. L'imballaggio alimentare oltre a proteggere l'alimento dagli agenti esterni e dalle sollecitazioni meccaniche per tutta la durata della vita commerciale, deve garantire un'etichettatura adeguata per fornire informazioni al consumatore sull'uso e sulla conservazione del prodotto; allo stesso tempo deve possedere buone proprietà di marketing, prezzo ragionevole, fattibilità tecnica, idoneità al contatto con alimenti ed idoneità al riciclaggio o alla ricarica. Un imballaggio deve soddisfare tutte queste diverse esigenze in modo efficace ed economico. In questi ultimi anni lo studio di sistemi di packaging sostenibile a basso impatto ambientale ha subito un forte impulso. Infatti la lotta all'inquinamento e i problemi legati allo smaltimento dei rifiuti hanno spinto la ricerca verso soluzioni alternative alla plastica che rappresentano un valore aggiunto per tutte le aziende che desiderano offrire prodotti in linea con le esigenze etiche dei consumatori sempre più consapevoli e attenti a ciò che acquistano.

<b>edizione NON ECM</b>	
<b>DESTINATARI</b>	<b>Numero partecipanti: 250</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Operatori del settore alimentare (OSA)</li><li>• Consulenti in sicurezza alimentare</li><li>• Personale laboratori analisi alimenti</li><li>• Personale Aziende Sanitarie Locali</li></ul>
<b>CREDITI</b>	<b>NON PREVISTI</b>
<b>DURATA</b>	<b>4 ORE</b>
<b>TERMINE ISCRIZIONI</b>	<b>Venerdì 16 settembre 2022</b>
<b>LINK ISCRIZIONE</b>	<a href="https://corsi.izsvenezie.it/">https://corsi.izsvenezie.it/</a>

# PROGRAMMA

**ACCESSO PARTECIPANTI ALLA PIATTAFORMA: dalle h. 08.45 alle h. 09.00**

dalle h. 09.00 alle h. 09.15

## **Saluti e introduzione al corso**

**DOCENTE: ROBERTO PIRO – IZSVe**

dalle h. 09.15 alle h. 10.00

## **Il packaging alimentare: funzioni, materiali, proprietà**

- principali funzioni dell'imballaggio applicato a matrici alimentari
- tipologia di materiali e loro proprietà
- scelta dei materiali

**DOCENTE: EVA MARCUZZO – Tecnologa alimentare**

dalle h. 10.00 alle h. 10.45

## **Materiali e sistemi di imballaggio innovativi e sostenibili**

- tipologie di imballaggio innovativo e sostenibile
- definizione e utilizzo termini (biodegradabile, bio-based, imballaggi edibili, ecc.)

**DOCENTE: EVA MARCUZZO – Tecnologa alimentare**

**PAUSA: dalle h. 10.45 alle h. 11.00**

dalle h. 11.00 alle h. 11.45

## **Materiali e sistemi di imballaggio innovativi e sostenibili**

- proprietà dei nuovi sistemi di imballaggio e confronto con gli imballaggi tradizionali
- valutazioni per la scelta dei materiali

**DOCENTE: EVA MARCUZZO – Tecnologa alimentare**

dalle h. 11.45 alle h. 12.30

## **Packaging alimentare e Shelf life**

- definizione e impatto del tipo di imballaggio sulla shelf life dei prodotti alimentari

**DOCENTE: EVA MARCUZZO – Tecnologa alimentare**

dalle h. 12.30 alle h. 13.00

## **Discussioni e conclusioni**

**MODERATORE: ROBERTO PIRO – IZSVe**

**TUTOR: ALESSANDRA PEZZUTO – IZSVe**

## VERIFICA di APPRENDIMENTO

È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla al termine del webinar. Sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato (max 5 tentativi con doppia randomizzazione delle domande). Il test deve essere completato entro 3 giorni dal termine del corso.

## VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA

Compilazione questionario di gradimento

# INFORMAZIONI UTILI

## OBIETTIVI

Il corso si pone l'obiettivo di illustrare le nuove tecnologie di packaging impiegate nell'industria alimentare per rallentare il deperimento qualitativo dei prodotti e allungarne la shelf life, con un'attenzione particolare rivolta agli imballaggi ecosostenibili a minimo impatto ambientale.

## COMPETENZE

Il discente avrà la possibilità di approfondire le conoscenze relative ai nuovi materiali impiegati nella produzione degli imballaggi alimentari (biodegradabili, compostabili, riciclabili, edibili, ecc.) e capire quali sono le prospettive future.

## METODOLOGIE DIDATTICHE

Il corso prevede la partecipazione a una sessione formativa fruibile in diretta (*webinar*) tramite piattaforma multimediale dedicata. La sessione sarà registrata e resa disponibile per una fruizione asincrona/ripetibile.

## PREREQUISITI TECNICI

Per la partecipazione al corso in modalità *webinar* è necessario:

- computer o tablet dotati di audio (si consiglia l'uso di cuffie, microfono e della webcam)
- collegamento Internet stabile, meglio se collegato con cavo lan (consigliato almeno 1,5 Mbps in *download*)
- *browser* aggiornato all'ultima versione disponibile (Mozilla Firefox, Microsoft Edge o Google Chrome). Si consiglia l'uso di Google Chrome. La piattaforma non è compatibile con Internet Explorer.
- [Client Zoom per riunioni](#) installato e aggiornato all'ultima versione.



È fondamentale che ciascun partecipante si colleghi alla piattaforma individualmente per consentire la registrazione degli accessi e il tracciamento della partecipazione, necessari per il rilascio dell'attestato.

## ISCRIZIONI

Per iscriversi è necessario registrarsi al Portale della formazione IZSve:

- accedere a <https://corsi.izsvenezie.it/> e se non si dispone già di username e password, registrare il proprio profilo-utente (vedi «come iscriversi a un corso»);
- accedere con le proprie username e password alla sezione «OFFERTA FORMATIVA» - «CORSI NON ACCREDITATI»



- cliccare sull'icona  in corrispondenza del titolo del corso "Le nuove frontiere per gli imballaggi alimentari sostenibili" e iscriversi tramite l'icona 

La conferma di partecipazione verrà comunicata via e-mail dalla Segreteria organizzativa al termine delle iscrizioni. In caso di difficoltà tecniche è possibile contattare il n. 049 8084180

## NOTE

---

Per acquisire l'attestato di partecipazione è necessario seguire in diretta l'attività didattica negli orari indicati nel programma e superare la verifica dell'apprendimento.

## PER INFORMAZIONI

---



### Laboratorio Formazione e Sviluppo delle professioni

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (PD)

☎ +39 049 8084341 | Fax: +39 049 8084270 | ✉ [formazione@izsvenezie.it](mailto:formazione@izsvenezie.it)