

I Convegni di CSI

CSI periodicamente organizza incontri con gli operatori dei diversi settori merceologici o gestionali in cui si articola la sua poliedrica attività:

- Settore Automotive
- Settore Costruzioni
- Settore Materiali
- Settore Packaging
- Settore Food
- Settore Certificazione di Sistema
- Settore Certificazione di Prodotto.

In tale percorso si collocano i Topics of Shelf Life, i Seminari sulla Qualità di Sistema e di Prodotto, i Convegni per l'adeguamento alle Direttive Europee CPD e PED, le Giornate di Formazione sulla Sicurezza Attiva e Passiva nei Trasporti, i Corsi di Approfondimento sulle problematiche di Reazione e Resistenza al Fuoco.

I prossimi incontri

Bollate, 13 aprile 2010

Approfondimento sugli allerta europei dei materiali a contatto con gli alimenti– CSI S.p.A

Bollate, 14-15-16 aprile 2010

Corso per Auditor Interno di Sistemi di Gestione per la Qualità – CSI S.p.A

Bollate, 26 -27 aprile 2010

Corso per Auditor Interno – ISO 22000 – CSI S.p.A

Bollate, giugno 2010

Seminario: Legislazione alimenti e materiali a contatto: argomento in fase di definizione” – CSI S.p.A

Bollate, ottobre 2010

Seminario: Legislazione alimenti e materiali a contatto: argomento in fase di definizione” – CSI S.p.A

Convegno “Interazione Packaging Alimento dalla progettazione alla conservazione”

Il convegno si rivolge alle aziende alimentari, del packaging e alla GDO e si prefigge di sondare i molteplici aspetti dell'interazione fra imballo primario e alimento considerando l'intera filiera partendo dalla progettazione fino alla conservazione del prodotto sullo scaffale del punto vendita.

Verrà fornita una panoramica degli imballaggi primari più frequentemente impiegati nella produzione degli alimenti evidenziando l'evoluzione/innovazione e le problematiche correlate.

Verranno discussi in particolare:

gli effetti sulla shelf-life e in particolare la corretta valutazione della vita del prodotto considerando le variabili derivanti dalle caratteristiche chimiche, fisiche e prestazionali dell'imballo nell'interazione con le caratteristiche di composizione e igieniche dell'alimento considerando anche le possibilità applicative per il packaging attivo e intelligente;

gli aspetti di sicurezza e salubrità e verranno evidenziate le possibili ricadute anche legali in caso di problematiche relative a situazioni di crisi;

l'utilizzo di tecniche e approcci innovativi quali sensori e biosensori nella valutazione della shelf life;

la valutazione delle problematiche relative alla scelta dei materiali del packaging nell'ottica di preservare l'alimento da attacchi di parassiti durante la conservazione e distribuzione del prodotto alimentare.

Verranno trattate le problematiche relative alla migrazione per le diverse tipologie di imballi primari considerando le casistiche più significative e le ripercussioni/implicazioni che hanno avuto sul sistema produttivo e in particolare verrà analizzato in modo dettagliato il caso dell'ESBO dalla genesi del problema fino allo stato dell'arte attuale; infine verrà discusso l'aspetto analitico relativo ad alcune migrazioni specifiche di grande interesse e attualità quali ESBO e Poliadiptati.

Programma

- ore 8.30** **Bus/Navetta** dalla Stazione Centrale di Milano (appostato in Piazza IV Novembre lato Hotel Gallia) a CSI (Viale Lombardia, 20 -Bollate)
- ore 9.15** **Registrazione** partecipanti e Welcome Coffee
- ore 9.30** **Imballaggi primari : evoluzione nell'ambito della continuità e innovazione**
(Dr Bruno Rindone – CSI SpA)
- Progettazione di un prodotto alimentare**
- ore 10.15** **Influenza del packaging sulla shelf life**
(Prof Luciano Piergiovanni - DISTAM)
- ore 11.00** Aspetti di sicurezza/salubrità nell'interazione alimento/imballo
(Dr Giuseppe Ciozzani - Nestlé)
- ore 11.45** **Sensori e biosensori nella valutazione della shelf life**
(Prof Saverio Mannino – DISTAM)
- ore 12.30** **Discussione**
- ore 13.00** **Buffet**
- ore 14.00** **Attrattività dell'alimento : protezione meccanica e di barriera del packaging nei confronti di attacchi entomatici durante la vita del prodotto**
(Prof Luciano Suss – DIPSA)
- ore 14.45** **Migrazioni : problematiche generali l'approccio Heinz**
(Dr Massimo Zonca –Plasmon)
- ore 15.30** **Migrazioni : case history : ESBO**
(Dr Michele Suman – Barilla)
- ore 16.15** **Determinazioni analitiche : migrazioni globali e specifiche – esempi di applicazioni**
(D.ssa Cristina Mocchi – CSI)
- ore 17.00** **Discussione**
- ore 17.30** **Bus/Navetta** dal CSI SpA alla Stazione Centrale.

Scheda di iscrizione

La quota di partecipazione individuale è di **300 € + IVA**, di **150 €+IVA** per ogni partecipante oltre il primo, di **250 €+IVA** per soci AITA

e dà diritto a: Frequenza al Convegno
Servizio Bus/Navetta
Welcome Coffee e Lunch
Attestato di partecipazione

Il pagamento della quota di iscrizione dovrà essere effettuato con **Bonifico bancario** intestato a CSI SpA

DATI BANCARI: banca INTESASANPAOLO - Agenzia di Bollate (MI) - Via V.Veneto, 2 - 20021 BOLLATE (MI), cc 100000006592, ABI 03069, CAB 20100, CIN F, P.IVA CSI 11360160151, IBAN IT70F030692010010000006592.

Per il perfezionamento dell'iscrizione è necessario inviare via FAX copia del bonifico al numero 02-38330221 prima dello svolgimento del Convegno, dopo aver ricevuto conferma di iscrizione da parte della Segreteria Organizzativa. E' necessario indicare per iscritto l'esatto indirizzo di fatturazione qualora dovesse essere diverso da quello indicato al momento dell'iscrizione con il presente modulo.

Modalità di disdetta e rimborso. Eventuale disdetta di partecipazione dovrà pervenire presso la Segreteria del Convegno a mezzo lettera raccomandata o fax o E-mail (lauramelegazzi@csi-spa.com) oppure marialuisagalfрасoli@csi-spa.com) **entro 5 giorni** lavorativi dalla data del Convegno per ottenere il rimborso della quota di iscrizione. Successivamente la quota non sarà rimborsata.

Nome

Cognome

Società/Ente

Indirizzo

Città (CAP)

P.IVA

Tel. Fax

E-mail.....

usufruirò del servizio BUS NAVETTA: SI NO

Segreteria organizzativa

La partecipazione è limitata ai primi 80 iscritti.
Compilare opportunamente questa scheda di registrazione ed inviarla via Fax al nr. 02-38330221.

Per informazioni, prenotazioni e chiarimenti contattare:

Segreteria Generale - Tel. 02-38330281 oppure 02-38330248 - Fax 02-3503940 - E-mail: lauramelegazzi@csi-spa.com oppure marialuisagalfрасoli@csi-spa.com

Le attività di CSI per l'industria alimentare e dell'imballaggio

CSI opera per l'alimentare e l'imballaggio con l'attività di testing svolta dalla **Divisione Food Packaging Materials (FPM)** e la certificazione prodotta dall'ente **CSICERT**.

Le attività della **Divisione FPM** sono collocate in tre aree specifiche e interagenti:

l'**area FOOD** le cui competenze sono l'analisi compositiva, nutrizionale, microbiologica e sensoriale degli alimenti, la definizione dei parametri qualitativi, la ricerca di OGM, di contaminanti, additivi, allergeni, ecc.;

l'**area PACKAGING**, operante nel Centro di Eccellenza per gli Studi di Shelf Life nato dalla collaborazione tra DiSTAM (Università di Milano) e CSI, che rappresenta la più completa struttura per studi avanzati di Shelf Life. Il Centro d'Eccellenza ha elevate competenze di scienza del confezionamento ed è dotato delle più moderne strumentazioni d'analisi;

l'area **MATERIALS** dove l'esperienza pluriennale di CSI si focalizza sulle validazioni, caratterizzazioni, certificazioni, indagini compositive e prestazionali degli imballaggi alimentari, farmaceutici, cosmetici.

Le attività di testing più richieste nell'Area Materials:

- Conformità compositiva dei materiali,
- Prove di migrazione globale e specifica di monomeri, additivi, metalli, coloranti in accordo con le diverse legislazioni europee ed extraeuropee,
- Valutazioni sensoriali (test di Robinson, UNI 10192-00, DIN 10955, ecc.)
- Studi di permeabilità a gas e vapori,
- Composizione dei materiali e delle strutture,
- Conformità alla Farmacopea Europea e USP
- Classificazione dei materiali e imballaggi rispetto alla loro dismissione.
- Progettazione, qualificazione e controllo di imballaggi
- Problem Solving
- Valutazioni prestazionali
- Stesura di capitolati di fornitura e approvvigionamento
- Consulenza e assistenza legislativa,
- Consulenza per l'esame della documentazione dei fornitori
- Assistenza per il contenzioso tecnico e legale (CTP)
- Rispondenza ai requisiti richiesti dal Sistema Qualità aziendale
- Verifiche periodiche delle caratteristiche e prestazioni dei prodotti e materiali
- Conformità alle Direttive specifiche di settore (alimentare, farmaceutico, cosmetico),

CSICERT, Organismo di Certificazione accreditato SINCERT, è in grado di offrire certificazioni di sistema (ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 22000) e certificazioni di prodotto volontarie per imballaggi e prodotti agroalimentari, HACCP, rintracciabilità, IFS, BRC e BRC/IOP.

Con questa organizzazione, CSI è in grado di offrire un servizio globale qualificato.



CSI
Certificazione e Testing

con il patrocinio di AITA

organizza

il Convegno

“interazione packaging/alimento
dalla progettazione alla
conservazione: aspetti analitici,
nutrizionali e di salubrità”

Venerdì, 28 maggio 2010

CSI S.p.A.

V.le Lombardia, 20 - Bollate (Milano)

GRUPPO IMQ