

# BIRRIFICI ARTIGIANALI: ADEGUAMENTO DI LOCALI E IMPIANTI A STANDARD DI IGIENE E DI SANIFICAZIONE

**DOCENTI: Stefano Zardetto e Nicola Coppe**

**DATA:** mercoledì 24 febbraio 2021

**ORA:** 8 ore di corso, 08:30-12:30 e 14:00-18:00

**MODALITÀ DI ESECUZIONE:** WEBINAR

**COSTO: 90€ + IVA (109,80€) SCONTO → 80€ + IVA (97,60€) per chi conferma l'iscrizione, con l'effettivo pagamento, entro il 10 febbraio 2021!**

Per gli **studenti universitari** i corsi sono **gratuiti** (posti limitati a 5 studenti), è necessario iscriversi online ed inviare a [formazione@optimaservizi.com](mailto:formazione@optimaservizi.com) la dichiarazione dell'università.

## MODALITÀ PAGAMENTO:

- con **Carta di Credito: PAGA ADESSO** su [www.optimaservizi.com](http://www.optimaservizi.com)  
oppure
- **BONIFICO BANCARIO** sul conto corrente **IBAN OPTIMA S.r.l: IT88Y051165413100000010680**

**ADESIONI entro: 17 FEBBRAIO 2021**

**ISCRIZIONE ONLINE: [www.optimaservizi.com](http://www.optimaservizi.com)**

## PROGRAMMA DETTAGLIATO DELLA GIORNATA:

**Mattina 8:30-12:30** (accesso alla piattaforma online dalle ore 8:00)

**“PROGETTAZIONE ED ADEGUAMENTO DI LOCALI ED IMPIANTI A STANDARD IGIENICI!”** Docente: **Stefano Zardetto**

La progettazione e la costruzione igienica delle apparecchiature e degli stabilimenti è uno dei principali requisiti che le imprese alimentari devono implementare per garantire prodotti sicuri e idonei. Spesso gli operatori delle aziende alimentari sono chiamati a modificare situazioni esistenti effettuando una valutazione dei costi e benefici che le modifiche implicano. La conoscenza nel dettaglio dei criteri di progettazione igienica è quindi necessaria ma non esclusiva essendo chiamati a comprendere nello stesso tempo l'efficacia e l'efficienza che l'applicazione dei principi determina. Il corso è prevalentemente orientato alla pratica. Dopo una breve introduzione dei fondamenti teorici si tratteranno casi reali con foto ed esempi. Argomenti che verranno affrontati:

- disegno igienico;
- requisiti standard igienico;
- adeguamento degli stabilimenti;
- disegno igienico: costo o beneficio?

**-PAUSA PRANZO-**

**Pomeriggio 14:00-18:00**

**“PROTOCOLLI E METODI DI SANIFICAZIONE DEGLI IMPIANTI NELLA PRODUZIONE ARTIGIANALE DELLA BIRRA”.**

Docente: **Nicola Coppe** con la partecipazione di **Piramide**.

Argomenti:

- introduzione, importanza e teoria sulla sanificazione;
- protocolli di sanificazione locali ed attrezzature;
- cenni alle attività preventive per minimizzazione le contaminazioni in birrifico: Trattamenti e Pest control;
- detersione e disinfezione, le fasi, i principi attivi, dettagli e limiti operativi;
- approfondimento sul biofilm;
- analisi delle principali tecniche di sanificazione applicative: Sprayball, schiumature, ammolli, sistemi ad ozono, trattamento con calore;
- aspetti innovativi della pulizia: la detersione enzimatica;
- sicurezza e residui chimici;
- sistemi di trattamento dell'acqua (filtrazione, UV).

## I DOCENTI:

**Stefano Zardetto** - Tecnologo alimentare. Dal 1995 Responsabile Assicurazione Qualità e R&S di un'azienda alimentare. Dal 2008 come Direttore Tecnico del laboratorio aziendale ottiene l'accreditamento ACCREDIA e segue lo sviluppo e la validazione di tutti i progetti di ricerca. Presso l'Università degli studi di Padova è docente del corso dal titolo "Cultura professionale per l'industria alimentare". È autore di molte pubblicazioni a carattere scientifico nazionali ed internazionali. Dal 2004 è presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari delle regioni Veneto e Trentino-Alto Adige.

**Nicola Coppe** - Appassionato di birra dall'adolescenza, grazie alla sua esperienza ed alle collaborazioni, attualmente è consulente esperto di "microbiologia birraria", dai lieviti alle contaminazioni, assiste birrifici nell'impostazione di un autocontrollo operativo attraverso la creazione di piccoli laboratori analisi. Ha ideato e sviluppato il progetto "batteri lattici nella birra" del laboratorio Bioagro. Docente presso Accademia delle Professioni nel corso Birraio artigiano nell'ambito della microbiologia, contaminazioni, birre acide e laboratorio birrifico didattico.

**Piramide s.r.l.** - Piramide nasce nel 1991, a Varese, oggi leader in distribuzione detergenti enzimatici, service di lavaggio e auditor per impianti di filtrazione a membrana, CIP e superfici aperte per l'industria alimentare. Collabora con l'Istituto Nazionale della Ricerca Agronomica, primo in Europa, con sede a Parigi e con l'Università Cattolica di Louvain (UCL). Inoltre, fa parte del gruppo di lavoro dell'European Hygienic Engineering and Design Group.

## IN COLLABORAZIONE CON



## PER ULTERIORI INFORMAZIONI:



**Optima Servizi Integrati per l'Azienda Srl**

Tel: 331 29 58 418 - Mail: [formazione@optimaservizi.com](mailto:formazione@optimaservizi.com)

Web: [www.optimaservizi.com](http://www.optimaservizi.com)