
CORSO DI FORMAZIONE BASE PER UTILIZZATORI DI VETRO CAVO



PRESENTAZIONE

Il vetro è un materiale inerte e riciclabile infinite volte. Queste caratteristiche unite alla sua indeformabilità e impermeabilità ne fanno uno dei materiali più utilizzati nel confezionamento di prodotti alimentari. Oltre ai vantaggi igienico-funzionali e di conservazione degli alimenti la trasparenza del vetro è ulteriore motivo di apprezzamento da parte del consumatore.

La Stazione Sperimentale del Vetro si occupa da oltre 60 anni di vetro e promuove da sempre iniziative che favoriscano un suo utilizzo più consapevole.

Il corso di formazione per le aziende utilizzatrici di contenitori in vetro ha lo scopo di diffondere una conoscenza di base delle più importanti proprietà chimico fisiche del vetro, delle normative di settore applicabili, delle caratteristiche di resistenza meccanica dei contenitori e delle attività di monitoraggio per il miglioramento delle prestazioni nelle linee di imbottigliamento.

DESTINATARI: Il corso è proposto alle aziende utilizzatrici di vetro cavo nel settore alimentare: in particolare è indirizzato a responsabili packaging, tecnici e operatori in linea di imbottigliamento, responsabili qualità e ufficio acquisti.

DURATA: 1 giorno.

SEDE: Stazione Sperimentale del Vetro – Via Briati, 10 Murano (VE).

PROGRAMMA

Prima parte

PRODUZIONE E CARATTERISTICHE DEL VETRO, NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Il Vetro: struttura e proprietà
- Il processo di produzione dei contenitori in vetro
- Il processo di formatura
- Trattamenti superficiali, ricottura e confezionamento
- Il colore dei contenitori in vetro
- La resistenza del vetro all'alterazione chimica
- I difetti del vetro

Seconda parte

PROPRIETÀ MECCANICHE DEL VETRO CAVO E PROVE DI RESISTENZA MECCANICA

- Controllo qualità e specifiche
- Resistenza meccanica e analisi della frattura
- Ottimizzazione dei contenitori
- Ottimizzazione delle linee di riempimento
- Problematiche in fase di imbottigliamento
- Food contact

DOCENTI: Ing. Simone Tiozzo; Dott. Nicola Favaro

IL CORSO È GRATUITO FINO AD ESAURIMENTO POSTI. MAX DUE PARTECIPANTI PER AZIENDA.