

VareseNews

Alimenti e packaging: un incontro alla Liuc

Pubblicato: Martedì 18 Giugno 2013

Un incontro all'insegna **dell'innovazione nel mondo del packaging con particolare riferimento al settore alimentare**: l'appuntamento è per **giovedì 20 giugno dalle ore 14.30 alla LIUC – Università Cattaneo**

L'evento è inserito nell'ambito del Master in Food Management (MAFOOD) della LIUC ed è organizzato insieme a Goglio, azienda leader in sistemi completi per il confezionamento: laminati flessibili alta barriera, accessori plastici e macchine per il confezionamento.

«La tavola rotonda – spiega il professor **Giuseppe Toscano**, Direttore del Master in Food Management della LIUC – è uno dei numerosi momenti di riflessione e di discussione che rientrano nell'ambito della prima edizione del Master in Food Management (MAFOOD). Nell'incontro ci si confronterà sull'evoluzione di un packaging alimentare che è chiamato sempre più a svolgere una funzione attiva ed aggiuntiva rispetto a quelle tradizionali di contenimento e generica protezione del prodotto. Un food packaging che, nel rispetto della sostenibilità, deve permettere il controllo di fenomeni chimici e microbiologici, ma, soprattutto, svolgere una funzione intelligente di interazione sia con l'ambiente della confezione sia con il consumatore».

Questi seminari, che, periodicamente, si organizzano lungo tutta la durata del Master, hanno lo scopo di **approfondire alcune delle principali tematiche affrontate in aula**, confrontandosi operativamente con il mondo aziendale e rivolgendosi ad una platea ampia composta non solo dai partecipanti al Master ma anche dal network di aziende della filiera alimentare che si è costituito intorno al MAFOOD stesso. Il convegno sarà per Goglio l'occasione un'interessante case history relativa al packaging innovativo studiato dall'azienda.

«Questo seminario è per noi una grande opportunità: – spiega la Laura Riva, HR Organization and Communication Manager di Goglio S.p.A. – consideriamo il confronto con operatori del food service come un momento prezioso che ci permetterà di condividere, ma soprattutto verificare, il lavoro di tanti anni di ricerca, sviluppo e produzione. La nostra proposta per conserve di tipo vegetale è il sistema GNova: una serie completa di macchine per il confezionamento in buste preformate in formati da 70ml a 10l, velocità fino a 160 pezzi al minuto con 10 riempimenti simultanei. La gamma GNova permette di confezionare con tecnologia retort (alimenti da sterilizzare, quali piatti pronti, tonno, riso, ecc.), a caldo (pomodoro, salse) o in asettico, e dotare i pack di optional e personalizzazioni: sagomature, apertura facilitata con taglio laser e maniglia»

Programma

giovedì 20 giugno 2013

ore 14.30

Auditorium

14.30 – Welcome Coffee

Registrazione partecipanti

15.00 – Introduzione

Giuseppe Toscano

Direttore Mafood, LIUC – Università Cattaneo

15.30 – Case History

Jordi Jordana

Business Development Consultant Liquid Packaging, Goglio

José Manuel Rodriguez Bordallo

Direttore Generale, Agro Sevilla

16.20 – Coffee Break

16.30 – Tavola rotonda

Gianni Baldini

Food Specialist, Bureau Veritas

Nicola Caramaschi

Quality Health & Safety Environment Director, Autogrill

Pietro Lironi

Presidente, Giflex

Claudio Malinverno

Direttore Generale, Alimentari Nord-Ovest, Gruppo PREGIS

Sebastiano Porretta

Department Consumer Science, SSICA

Moderatore:

Giuseppe Toscano

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it