



## Modalità di partecipazione

- Il Corso sarà tenuto presso l'Aula di Informatica della Facoltà di Agraria - Via Celoria, 2 - Milano
- La quota di partecipazione è di € 500,00 per i Soci AITA e di € 562,00 per i non Soci e comprende in quest'ultimo caso la quota associativa per il 2004.
- Il Corso è aperto a un numero massimo di 20 partecipanti che verranno iscritti in ordine di prenotazione.
- A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.
- Per l'iscrizione gli interessati dovranno compilare la scheda di adesione in ogni sua parte e inviarla via fax insieme alla copia del bonifico entro il 12 MARZO 2004 alla Segreteria Organizzativa.
- Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria Organizzativa:  
AITA - Dott.ssa Sandra Orioli  
Via L. Mangiagalli 5  
20133 Milano  
Tel. 02.2365506  
Fax 02.2365015  
e-mail: aita.mi@iol.it



**AITA**

Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

**Corso**



## Il controllo di qualità nei processi analitici ed industriali

**Milano, 18 e 19 marzo 2004**

**Aula di Informatica - Facoltà di Agraria**  
*Via Celoria 2 - Milano*



## Presentazione

Un sistema di qualità e/o un programma HACCP richiedono il controllo statistico del processo e quindi delle specifiche stabilite per i differenti punti critici individuati. E' essenziale quindi disporre delle nozioni e procedure atte a verificare se *i requisiti particolari per l'utilizzazione prevista sono soddisfatti* (ISO17025) e se il processo è sotto controllo statistico: *Unless the process is in statistical control, it has no measurable capability* (Deming). Come riportato nel programma dettagliato, durante il corso verranno illustrate le tecniche statistiche indispensabili per valutare la qualità dei dati analitici (ISO17025) e per decidere come e quando controllare cosa. Per ciascun argomento trattato sono previste esercitazioni pratiche (relative agli esempi e case studies presentati durante il corso) condotte mediante uso di software specialistici.



## Programma

### Giovedì 18 marzo

■ 14,00 - 17,30

### Venerdì 19 marzo

■ 9,30 - 13,00    14,30 - 17,30

#### Validazione dei metodi di analisi

(con particolare riguardo al laboratorio chimico)

Riferimenti normativi

Errori sperimentali

Selettività

Limite di rilevabilità e di quantificazione

Range lineare e dinamico

Accuratezza (esattezza e precisione)

Incertezza di misurazione

Robustezza

Recupero

Calibrazione degli strumenti di misura

Gauge R&R analysis

#### Il controllo statistico di processo

La strategia 6-sigma

Strumenti statistici del controllo di qualità

Criteri di gestione e di interpretazione dei dati

Carte di controllo e metodo di Westgard

Errore totale e capacità di processo

#### Il disegno sperimentale (DOE - Design of Experiments)

Applicazione dei metodi del disegno sperimentale per ridurre la variabilità e migliorare l'output del processo.

Esempi pratici e case studies

## Docenti

Prof. Saverio Mannino, Ordinario di Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali dei Prodotti Alimentari,

DISTAM, Università degli Studi di Milano

Prof. Elio Desimoni, Ordinario di Chimica Analitica,

Di.Pro.Ve., Università degli Studi di Milano



## Scheda di adesione

(spedire via fax)

Desidero iscrivermi al Corso

### Il controllo di qualità nei processi analitici ed industriali

Milano, 18-19 Marzo 2004

.....  
Cognome e Nome

.....  
Ente/Ditta

.....  
Settore di attività

.....  
Indirizzo

.....  
CAP

.....  
Città

.....  
Tel.

.....  
Fax

.....  
E-mail:

Socio AITA  SI  NO

Il suo indirizzo in nostro possesso verrà utilizzato per scopi promozionali dell'attività della nostra Associazione. Ai sensi della legge 675/96 Art. 13 è nel suo diritto richiedere la cessazione dell'invio e/o l'aggiornamento dei dati.

Firma .....

Bonifico sul c.c. n. 000011226171 Intesa/BCI Cariplo  
Agenzia 20 - Milano (CAB 09498-ABI 03069 - CIN: A)

assegno bancario non trasferibile intestato  
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:

Euro 500,00 soci AITA

Euro 562,00 non Soci