



# Améliorer la salubrité alimentaire grâce à la connectivité, l'information et la traçabilité

**Date :**  
le 21 février 2018

**Lieu :**  
ALT Quartier DIX30  
6500 boulevard de Rome  
Brossard, QC  
J4Y 0B6

**Ordre du jour :**  
8h30 Inscription et le petit déjeuner  
9h00 – 14h00  
Lunch gratuit



## Optimisation des instruments modernes pour améliorer la salubrité et la qualité des aliments

Conférencière : **Stephanie Stevenson**, directrice pour l'industrie F&B chez Endress+Hauser (présentation en anglais)

- Concepts sanitaires pour améliorer la nettoyabilité et réduire les durées de nettoyage
- Comment contrôler les mesures intégrées des instruments modernes pour améliorer la salubrité alimentaire tout en réduisant les pertes de produit
- Nouveautés technologiques dans les instruments pour améliorer l'assurance de la qualité

## Track & Trace – Suivi et traçabilité ; une application pour favoriser la salubrité alimentaire

Conférencier : **John Hancock**, Architect de Solution chez Rockwell Automation (présentation en français)

- Règlements sur la salubrité alimentaire
- Facteurs opérationnels clés pour l'industrie alimentaire
- Application et mise en route de Track & Trace

## Solutions d'information pour améliorer la salubrité alimentaire

Conférencier : **Elvin Chacon**, Représentant des ventes industries chez Rockwell Automation (présentation en français)

- Industry 4.0 : Ce que font les fabricants de produits alimentaires
- Convergence IT/OT
- Optimisation de la mobilité pour la visualisation en usine