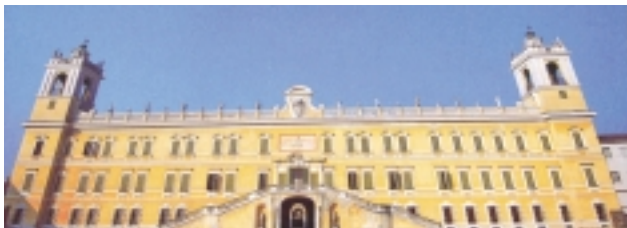




COME ARRIVARE



AUTO

Dall'A1 uscita Parma Centro proseguire in direzione Colorno. Procedere per una decina di km. La Reggia si trova nel centro di Colorno, in Piazza Garibaldi, ed è ben visibile dalla strada.

AEREO

Gli aeroporti più vicini a Colorno sono quelli di **Bologna** e gli **Aeroporti di Milano** (Linate e Malpensa). Ci sono anche alcuni collegamenti a **Parma**. Vedi indicazioni per il percorso in auto o in treno.

TRENO

Dalle stazioni di Bologna (60 minuti circa) e Milano (90 minuti circa) ci sono **collegamenti** diretti con la stazione di Parma. Un **autobus** parte, con frequenza oraria, immediatamente davanti all'uscita della stazione stessa (il viaggio dura circa 15 minuti).

BUS

Da Parma stazione ferroviaria per Colorno ore: **7,10 - 8,15 - 9,15**.
Da Colorno P.zza Garibaldi per Parma ore: **16,45 - 17,15 - 17,45 - 18,15**

I locali dell'Università di Scienze Gastronomiche sono ubicati al secondo piano della Reggia di Colorno.



A CHI E' DESTINATO IL CORSO

Il Corso, riconosciuta "full immersion" per l'estensione delle tematiche affrontate e per la professionalità dei docenti, è rivolto ai tecnici e al personale operante nel settore alimentare che intende aggiornare la propria preparazione sulle attuali metodologie.



INFORMAZIONI GENERALI

- Il Corso sarà tenuto presso l'Università di Scienze Gastronomiche - Aula delle Volte nell'incantevole Reggia di Colorno in Piazza Garibaldi a Colorno (PR).
- La quota d'iscrizione per l'intero Corso è di € 900,00 per Soci AITA e di € 980,00 per i non Soci e in quest'ultimo caso comprende la quota associativa all'AITA per il 2006. E' prevista l'iscrizione a:
 - quattro giornate a scelta al costo di € 670,00 per i Soci AITA e di € 750,00 per i non Soci e in quest'ultimo caso comprende la quota associativa per il 2006;
 - due giornate a scelta al costo di € 360,00 per i Soci AITA e di € 440,00 per i non Soci e in quest'ultimo caso comprende la quota associativa per il 2006;
 - una giornata a scelta al costo di € 220,00 per i Soci AITA e di € 300,00 per i non Soci e in quest'ultimo caso comprende la quota associativa per il 2006.
- La quota d'iscrizione comprende il materiale didattico e i coffee-break.
- Per l'iscrizione gli interessati dovranno compilare l'apposito modulo e farlo pervenire assieme alla quota d'iscrizione entro il 4 NOVEMBRE 2005 intestandolo alla Segreteria AITA.
- **Il Corso è aperto a un numero massimo di 40 persone che verranno iscritte in ordine di prenotazione.**
- Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria Organizzativa.

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un diploma di partecipazione

Per ulteriori informazioni contattare la
Segreteria Organizzativa
Sede AITA - Emilia Romagna
Sig.ra Nancy Salvarani
Strada Farini, 31
43100 PARMA
Tel./ Fax 0521/230507
E-Mail:aitaer@tin.it
<http://www.aita-nazionale.it>



Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

**10° Corso
in**



**Scienza
degli Alimenti**

**Reggia di Colorno
Colorno - Parma**

**10-11; 17-18 Novembre
1-2 Dicembre 2005**





PROGRAMMA DEL CORSO

ORARIO: 9-13; 14,30-17,30

10 Novembre

FONDAMENTI DI DIRITTO NELLA PRODUZIONE E NEL CONTROLLO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Avv. A. Ambanelli, Avvocato in Parma

- La nuova giurisprudenza in tema di alimenti: generalità
- Regolamento 178/2002 e sue implicazioni pratiche
- Rassegna delle più recenti novità legislative nazionali e comunitarie

11 Novembre

FONDAMENTI DI NUTRIZIONE UMANA

Prof. C. Cannella

Università degli Studi La Sapienza, Roma

Alimenti e nutrienti. Concetti generali di alimentazione e nutrizione
La dieta come fonte di energia

Il dispendio energetico e suoi componenti

- I macronutrienti: carboidrati, grassi, proteine
- I micronutrienti: vitamine e sali minerali
- L'acqua
- Loro ruolo nell'alimentazione e bisogni dell'organismo

Componenti non nutritivi degli alimenti: fibra e "phytochemicals"

Effetti dei trattamenti industriali sul valore nutrizionale degli alimenti (cenni)

Livelli giornalieri raccomandati di energia e nutrienti per i vari gruppi di popolazione

17 Novembre

SHELF LIFE DEGLI ALIMENTI CONFEZIONATI IN IMBALLAGGI FLESSIBILI

Prof. L. Piervigiani

Distam, Università degli Studi di Milano

- L'imballaggio flessibile
- Cenni di classificazione
- Cenni alle tecniche di produzione
- Le prestazioni protettive degli imballaggi flessibili
- Permeabilità a gas e vapor d'acqua: il fenomeno, i parametri e le modalità di misura
- La trasparenza: le proprietà ottiche dei materiali flessibili
- L'inerzia: interazioni alimento/materiale
- Elementi dello studio di Shelf Life
- Problemi di Shelf Life prodotto dipendenti
- Problemi di Shelf Life packaging dipendenti
- Esempi ed esercizi di calcolo
- Tecnologie "Shelf Life extending"
- Sotto vuoto
- Atmosfere modificate
- Imballaggi attivi

18 Novembre

PRINCIPI E APPLICAZIONI DELLA STABILIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI

Dott. L. Miglioli

Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Parma

- Richiami di microbiologia alimentare
- Termobatteriologia: cinetica d'inattivazione microbica (D, z)
- Pianificazione dei processi di sterilizzazione
- Curve di penetrazione del calore e calcolo dell'effetto sterilizzante (F)
- Strumentazione per il controllo e per la progettazione dei processi di stabilizzazione termica
- Cenni di tecniche alternative al calore

1 Dicembre

FONDAMENTI DI ANALISI SENSORIALE E DI CONSUMER SCIENCE*

Dott. S. Porretta

Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Parma

- Elementi di statistica (per non statistici)
- La selezione del panel e del panel leader
- Ambiti applicativi e frequenti abusi
- I test sensoriali fondamentali (con esempi numerici)
- L'analisi descrittiva: QDA, aromagrammi
- La valutazione della shelf life con tecniche di survival analysis
- Relazione tra dati sensoriali e parametri analitici: tecniche multivariate
- Approccio alla consumer science: calcolo dei driver, trend e segmenti di mercato

**con possibilità di esercitazione di laboratorio*

2 Dicembre

IL CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEGLI ALIMENTI

Prof. A. Paparella

Università degli Studi di Teramo

- Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi
- Le fonti di contaminazione microbica
- Evoluzione della contaminazione nel processo produttivo
- Popolazione microbica tipica degli alimenti, patogena e alterante
- Piani di campionamento
- Scelta e significato degli standard batteriologici
- I terreni di coltura e le tecniche d'isolamento
- Valutazione dei metodi di controllo



SCHEDA DI ADESIONE

(da inviare via fax 0521 230507)

Desidero iscrivermi al 10° Corso in:

Scienza degli Alimenti

Intero Corso 4 giornate
 2 giornate
 1 giornata
 (segnare le date scelte)

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. 00011226171 Intesa/BCI
 Agenzia 20, - Milano
 (CAB 09498-ABI 03069 - CIN: A)

assegno bancario non trasferibile intestato
 Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:

- € 900,00= (soci)
 € 980,00= (non soci)
 € 670,00= (4 giornate soci)
 € 750,00= (4 giornate non soci)
 € 360,00= (2 giornate soci)
 € 440,00= (2 giornate non soci)
 € 220,00= (1 giornata soci)
 € 300,00= (1 giornata non soci)