



Modalità di partecipazione

- Il Corso sarà tenuto presso l'Università di Scienze Gastronomiche - Aula delle Volte nell'incantevole Reggia di Colorno in Piazza Garibaldi a Colorno (PR).

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.

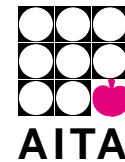
TRENO

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**

- La quota di partecipazione è di € 200,00 per i Soci AITA e di € 280,00 per i non Soci e comprende in quest'ultimo caso la quota associativa per il 2006.
- Per i soci studenti saranno riservati alcuni posti a condizioni di favore.
- Per l'iscrizione gli interessati dovranno compilare la scheda di adesione in ogni sua parte e inviarla via fax insieme alla quota di partecipazione entro il 6 GIUGNO 2006 alla Segreteria organizzativa.
- Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria organizzativa:
AITA - Emilia Romagna
Sig.ra Nancy Salvarani
Strada Farini, 31
43100 PARMA
Tel./Fax 0521.230507
e-mail: aitaer@tin.it
<http://www.aitaer.com>
<http://www.aita-nazionale.it>



Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Sezione Emilia Romagna

Corso di Formazione



Fondamenti di Microbiologia Alimentare (anche per non microbiologi)

Colorno - Parma, 19 giugno 2006

Università di Scienze Gastronomiche
Aula delle Volte - Reggia di Colorno
P.zza Garibaldi, Colorno - Parma





Presentazione

Il corso si propone di fornire informazioni aggiornate sulla microbiologia dei prodotti alimentari, con una particolare attenzione al significato della presenza dei microrganismi, all'impatto delle moderne tecnologie ed agli effetti della biodiversità. L'evoluzione delle popolazioni microbiche nei prodotti alimentari e le strategie di sopravvivenza dei microrganismi ai trattamenti tecnologici saranno valutate in relazione ai progressi della tecnologia alimentare, considerando le implicazioni pratiche legate alla letalità o subletalità del danno cellulare. Oltre ad analizzare le modalità di svolgimento di un'indagine microbiologica, saranno forniti gli strumenti necessari per la stesura e l'interpretazione dei rapporti di prova, anche alla luce della nuova regolamentazione europea in materia di criteri microbiologici.

Il corso è rivolto ad operatori dell'industria, della distribuzione e della ristorazione ma anche a chi opera nel settore dei laboratori di analisi e della consulenza. Per la struttura del programma ed i suoi contenuti applicativi, il corso è rivolto anche ai non microbiologi.



Programma

■ **orario:** 9 - 13; 14,30 - 17,30

Mattino:

Struttura e funzione dei microrganismi: batteri, lieviti, muffe.

Crescita dei microrganismi negli alimenti: fattori che influenzano la crescita microbica, effetto dei trattamenti tecnologici, danni letali e subletali, sporulazione. Terreni colturali e tecniche di coltivazione e di isolamento.

Pomeriggio:

Stesura, lettura ed interpretazione dei rapporti di prova. La nuova regolamentazione in materia di criteri microbiologici.

Alterazione microbica dei prodotti alimentari: microrganismi e *shelf-life*, indicatori del processo alterativo, *Specific Spoilage Organisms*, dinamica dell'alterazione nei principali prodotti alimentari.

Docenti:

Antonello Paparella, Professore Ordinario di Microbiologia Alimentare - Università degli Studi di Teramo



Scheda di adesione

(spedire via fax)

Desidero iscrivermi al Corso:

Fondamenti di Microbiologia Alimentare (anche per non microbiologi)

Colorno (Parma), 19 giugno 2006

.....
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 - Viale Romagna, 20 - Milano (CAB 09498-
ABI 03069 - CIN: A)



assegno bancario non trasferibile intestato
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:



€ 200,00 (soci)



€ 280,00 (non soci)