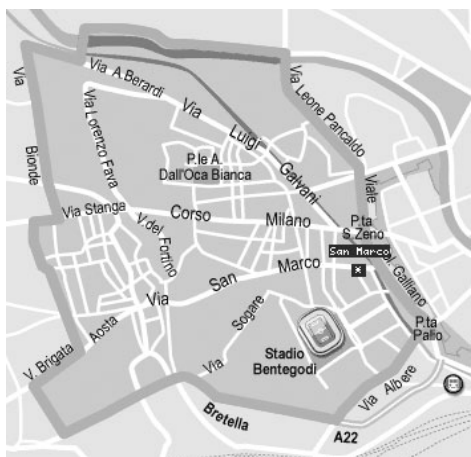




Modalità di partecipazione

- Il corso si terrà presso l'Hotel San Marco, Via Longhena, 42 - Verona

Come arrivare:



- 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 2008.

La quota d'iscrizione comprende il materiale didattico, i coffee-break e pausa pranzo.

- 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 **9 APRILE 2008** alla Segreteria Organizzativa. E' possibile iscriversi anche via e-mail.
- Per i soci studenti saranno riservati alcuni posti a condizione di favore.
- Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria Organizzativa:
AITA Triveneto - Signora Elisabetta Galli
c/o Confindustria Verona
P.zza Cittadella, 22
37122 Verona
Tel. e Fax 045 8030322
e-mail: elisabettagalli@aita-nazionale.it



Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Sezione Triveneto

7° Corso di Aggiornamento



Tecnologia dei prodotti da forno

Verona, 16 aprile 2008

Hotel San Marco
Via Longhena, 42 - Verona



Presentazione

La giornata di aggiornamento, che ha raggiunto la sua settima edizione, è un momento importante per i tecnologi dei prodotti da forno, poichè viene fatto il punto sulle innovazioni nel settore sia nel campo della ricerca universitaria sia nello sviluppo industriale, abbracciando tutti gli aspetti che vanno dalla reologia agli strumenti di analisi, dai processi agli aspetti salutistici.



Programma

- 8,30 **Registrazione dei partecipanti**
- 9,00 **Influenza di variabili compositive e di processo sulle proprietà reologiche degli impasti**
Dr.ssa D. Peressini - Univ. Udine
- 9,40 **Furani negli alimenti: precursori, formazione e strategie di mitigazione**
Prof.ssa M. Anese - Univ. Udine
- 10,20 *coffee break*
- 10,40 **Nuovi sistemi di misure reologiche sui prodotti cerealicoli**
Dr. M. Termenini - Chopin (Buhler Group) - Milano
- 11,20 **Mobilità dell'acqua**
Prof. E. Vittadini - Univ. Parma
- 12,00 **I prodotti da forno nella dieta delle malattie metaboliche**
Prof. G. Ghirlanda - Univ. Catt. Roma
- 13,00 *pausa pranzo*
- 14,00 **Valutazione delle caratteristiche di qualità del pane**
Dr. G. Pinnavaia - Univ. Bologna
- 14,40 **Nuovo apparecchio ACQUASORP DECAGON per la generazione di isoterme**
Dr. F. Falocci - Steroglass - Perugia
- 15,20 **Zuccheri speciali per prodotti da forno**
Dr. E. Graziosi - Italia Zuccheri Commerciale - Bologna
- 16,00 **Nuove soluzioni anti-raffermimento**
Dr. G. Pagani - Danisco - Agrate Brianza (MI)



Scheda di adesione

(spedire via fax)

Desidero iscrivermi al 7° Corso di Aggiornamento

Tecnologia dei prodotti da forno

Verona, 16 aprile 2008

.....
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 BancaIntesa San Paolo
Agenzia 20 - Milano (CAB 09498-ABI 03069 - CIN : A)
Codice IBAN IT89A0306909498000011226171



assegno bancario non trasferibile intestato
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:



Euro 200,00- (soci)



Euro 280,00- (non soci)