

Segreteria AITA - Emilia Romagna
Strada Farini, 31
43100 PARMA



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 il Centro Congressi S. Elisabetta del Campus Universitario in Viale delle Scienze, Parma.
- La quota d'iscrizione per l'intero Corso è di € 824,00 per Soci AITA e di € 885,00 per i non Soci e in quest'ultimo caso comprende la quota associativa all'AITA per il 2004.
E' prevista l'iscrizione a due moduli (quattro giornate) a scelta al costo di € 669,00 per i Soci AITA e di € 730,00 per i non Soci e in quest'ultimo caso comprende la quota associativa per il 2004.
- 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 5 Novembre 2003 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

8° Corso in Scienza degli Alimenti

Parma,
12-13 20-21 27-28
Novembre 2003

Centro Congressi "S. Elisabetta"
Campus Universitario
Viale delle Scienze





PROGRAMMA DEL CORSO

ORARIO: 9-13; 15-18

12 Novembre

FONDAMENTI DI ANALISI SENSORIALE E DI CONSUMER SCIENCE

Dott. S. Porretta

Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Parma

- Elementi di statistica (per i non statistici)
- La selezione del panel
- Il panel leader
- Ambiti applicativi dell'analisi sensoriale e della consumer science
- I test sensoriali fondamentali
- L'analisi descrittiva: tecniche QDA, time intensity, ecc
- La valutazione della shelf life: l'approccio sensoriale
- Tecniche di ottimizzazione
- Relazioni fra analisi sensoriale e parametri analitici: chemiometria
- Tecniche di consumer science per lo studio della preferenza del consumatore
- Frequenti abusi

13 Novembre

SIGNIFICATO E DETERMINAZIONE DELLE SOSTANZE AROMATICHE NEGLI ALIMENTI

Dott. C. Ghizzoni

Fructamine spa - Mozzo (Bg)

- Il quadro normativo vigente a livello comunitario nel settore delle sostanze aromatizzanti
- Descrizione delle principali classi chimiche delle sostanze aromatizzanti
- Sistemi di chemorecezione (gusto ed olfatto)
- Relazione tra struttura molecolare e sensazione
- Tecniche avanzate di isolamento ed analisi delle sostanze aromatizzanti
- Metodiche di correlazione tra analisi sensoriale e strumentali
- Elaborazione di aromagrammi

20 Novembre

FONDAMENTI DI DIRITTO NELLA PRODUZIONE E NEL CONTROLLO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Dott. A. Ambanelli

Esperto di Diritto Alimentare, Parma

- La tutela della salute pubblica e dell'igiene dei prodotti alimentari: rassegna delle principali disposizioni nazionali e di derivazione comunitaria e della giurisprudenza più recente
- L'etichettatura dei prodotti alimentari pre-confezionati: esame delle disposizioni fondamentali per la corretta stesura delle etichette; le novità contenute del D. lgs. 181/2003
- La responsabilità del produttore per danno da prodotti difettosi. Responsabilità civile. Responsabilità indiretta. DPR 24 maggio 1988 n. 224: responsabilità del produttore. Prodotto difettoso e prodotto viziato. Esclusione della responsabilità
- La pubblicità (nel settore agroalimentare): Decreto Legislativo 25 gennaio 1992 n. 74 e successive modifiche. Pubblicità ingannevole e comparativa. Tutela amministrativa e giurisdizionale. Autodisciplina

21 Novembre

IL CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEGLI ALIMENTI

Prof. A. Paparella

Università degli Studi di Teramo

- Struttura e funzione dei microrganismi: batteri, lieviti, muffe
- Crescita dei microorganismi negli alimenti: fattori che influenzano la crescita microbica, effetto dei trattamenti tecnologici, danni letali e subletali, sporulazione, metabolismo microbico
- Terreni culturali e tecniche di coltivazione e di isolamento. Stesura, lettura ed interpretazione dei rapporti di prova
- Alterazione microbica dei prodotti alimentari: microrganismi e shelf-life, alteranti emergenti, indicatori del processo alterativo, dinamica dell'alterazione nei principali prodotti alimentari

27 Novembre

PROBLEMATICHE DI ENTOMOLOGIA INDUSTRIALE

Prof. P. Cravedi e Dott. M. Pagani

Istituto di Entomologia della Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

- La protezione delle derrate dagli insetti infestanti
- Problemi igienico sanitari legati alle infestazioni
 - mezzi di monitoraggio
 - mezzi chimici di lotta
 - nuovi orientamenti per la protezione delle derrate
 - atmosfera controllate
 - basse temperature
- Il Filth-test come mezzo di controllo dell'alimento come mezzo di monitoraggio della filiera
- Origine delle impurità solide
 - Metodi di analisi
 - Valutazione dei risultati alla luce della legislazione straniera e italiana

28 Novembre

PRINCIPI E APPLICAZIONI DELLA STABILIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI

Dott. Luigi Miglioli

Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Parma

- Cenni 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



SCHEDA DI ADESIONE

Desidero iscrivermi all' 8° Corso in:

Scienza degli Alimenti

Intero Corso Due Moduli
4 giornate
(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. 112261/71 Intesa BCI Cariplo
Agenzia 20, - Milano
(CAB 9498-ABI 3069)

assegno bancario non trasferibile intestato
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:

- € 824,00= (soci)
 € 885,00= (non soci)
 € 669,00= (2 moduli per i soci)
 € 730,00= (2 moduli per i non soci)