



Modalità di partecipazione

- Il Corso si terrà a Verona presso la sede dell'Associazione Industriali in Piazza Cittadella, 12.

Come arrivarci:

In auto: uscita Verona Sud

Dalla Stazione: autobus 11 - 12 - 13

fermata P.zza Bra (contigua a P.zza Cittadella)



- La quota di partecipazione è di € 400,00 per i Soci AITA e di € 480,00 per i non Soci e comprende in quest'ultimo caso la quota associativa per il 2005.

- 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 20 NOVEMBRE 2004 alla Segreteria Organizzativa. E' possibile iscriversi anche via e-mail inviando il proprio nominativo a aitatri@iol.it.

- Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria Organizzativa:
AITA Triveneto - Signora Elisabetta Galli
c/o Associazione Industriali
P.zza Cittadella, 12
37122 Verona
Tel. 02.2365506
Fax 02.2365015
e-mail: aitatri@iol.it



AITA

Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Sezione Triveneto

Corso di formazione



Tecnologia di produzione del cacao e del cioccolato

Verona, 25 - 26 novembre 2004

**Associazione Industriali
della Provincia di Verona**

Piazza Cittadella, 12 - Verona



Presentazione

Il corso affronta tutti gli aspetti connessi con la produzione del cacao e dei suoi derivati; gli argomenti trattati spaziano dalle materie prime alle problematiche di marketing, dalle condizioni di conservazione alle caratteristiche nutrizionali, passando attraverso l'esame delle varie operazioni tecnologiche impiegate.

Il Corso è destinato non soltanto a tutti coloro che sono direttamente interessati alla produzione dei prodotti a base di cioccolato, ma, più in generale, anche a coloro che, a vario titolo, li utilizzano.



Programma

Giovedì 25 novembre

■ 9,00 Registrazione dei partecipanti

■ 9,30 - 13,00 14,30 - 17,30

Introduzione

Produzione del cacao in grani

F. Antoniazzi, Università degli Studi di Parma

Operazioni preliminari: pulizia cacao, torrefazione, frantumazione, potassatura, pre-macinazione, macinazione fine

O. Chiappa, Food Technology Innovations - Liscate (MI)

Produzione e composizione burro cacao

F. Antoniazzi, Università degli Studi di Parma

Trends on fats in the confectionery market with legal aspects

G. Forlin, Lodders Croklaan - Varese

Nutritional aspects on fats (hydrogenated fats, trans fatty acids content, GMO, allergenicity)

H. Slager, Lodders Croklaan - Gruppo I.O.I. (NL)

Venerdì 26 novembre

■ 9,00 - 13,00 14,30 - 17,30

Introduzione

Microbiologie du cacao et du chocolat

Barry Callebaut, Belgio

Raffinazione

O. Chiappa, Food Technology Innovations - Liscate (MI)

Concaggio del cioccolato

O. Chiappa, Food Technology Innovations - Liscate (MI)

A. Lo Presti, Carle & Montanari - Quinto de' Stampi (MI)

Tempering, Enrobing and Optimal storage

S. Vervliert, Belcolade nv - Puratos Group (B)

Tecnologie di modellaggio per conchiglia

A. Lo Presti e F. Lumini, Carle & Montanari - Quinto de' Stampi (MI)

Colaggio ripieni liquidi

S. Del Carlo, Delver - Modena

Produzione od acquisto del cioccolato: orientamenti applicativi del mercato moderno

F. Diazzi, Barry Callebaut - Intra (VB)



Scheda di adesione

(spedire via fax)

Desidero iscrivermi al Corso di formazione
Tecnologia di produzione del cacao e del cioccolato

Verona, 25-26 Novembre 2004

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



assegno bancario non trasferibile intestato
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:



Euro 400,00- (soci)



Euro 480,00- (non soci)