



## Modalità di partecipazione

- Il Corso si terrà a Nogarole Rocca, che dista circa 25 km dalla città di Verona.

### Come arrivare:

In auto: uscita Nogarole Rocca sull'A 22 del Brennero.

- La quota di partecipazione è di € 300,00 per i Soci AITA e di € 380,00 per i non Soci e comprende in quest'ultimo caso la quota associativa per il 2006.
- 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 **29 MARZO 2006** alla Segreteria Organizzativa.
- Per i soci studenti saranno riservati alcuni posti a condizioni di favore.
- Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria Organizzativa:  
AITA Triveneto - Sig.ra Elisabetta Galli  
c/o Associazione Industriali  
P.zza Cittadella, 12  
37122 Verona  
Tel. 045.8030322  
e-mail: elisabettagalli@aita-nazionale.it



Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

*Sezione Triveneto*

**Corso Teorico - Pratico**



# Introduzione alla tecnologia dei biscotti

**5 - 6 aprile 2006**

**c/o Stabilimento POLIN & C. SpA**  
*Nogarole Rocca (Verona)*



*RHEON*



## Presentazione

Questo programma di formazione è stato progettato per approfondire i fondamenti della produzione pratica dei biscotti che vanno dagli ingredienti alle diverse tecnologie di formatura.

Il corso, inteso come un'introduzione della tecnologia dei biscotti, è diretto sia ai tecnici del settore, che agli addetti di marketing e di assicurazione qualità, come pure ai fornitori di ingredienti ed impianti connessi alla produzione di biscotti.



## Programma

■ 9,00 - 13,00    14,30 - 17,30

■ La parte teorica verrà alternata con le prove sperimentali e tratterà i seguenti temi:

- Classificazione e mercato dei biscotti
- Principali ingredienti
- Processi produttivi
- Impianti
- Confezionamento

■ La parte sperimentale verrà presentata in tutte le sue fasi, dalla preparazione dell'impasto, alla formatura sino alla cottura, utilizzando una linea pilota continua.

Le principali tecnologie utilizzate per la formatura dei biscotti saranno:

- Rotativa
- Colaggio
- Taglio-filo
- Coestrusione

## Docenti:

**Ing. Franco Ghirlanda**, Consulente Alimentare

**Prof. Franco Antoniazzi**, Università degli Studi di Parma



## Scheda di adesione

(spedire via fax)

Desidero iscrivermi al Corso Teorico - Pratico

### Introduzione alla tecnologia dei biscotti

*Nogarole Rocca (Verona), 5 - 6 aprile 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  
Agenzia 20, - Viale Romagna 20 - Milano  
(CAB 09498-ABI 03069 - CIN: A)



assegno bancario non trasferibile intestato  
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:



Euro 300,00 (soci)



Euro 380,00 (non soci)