



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**

I locali dell'Università di Scienze Gastronomiche sono ubicati al secondo piano della Reggia di Colorno.



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.

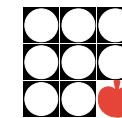


INFORMAZIONI GENERALI

- Il Corso sarà tenuto presso l'Università di Scienze Gastronomiche - Aula delle Volte nell'incantevole Reggia di Colorno in Piazza Garibaldi a Colorno (PR).
- La quota d'iscrizione € 900,00 = (intero Corso Soci) € 980,00 = (intero Corso Non Soci) in quest'ultimo caso comprende la quota associativa all'AITA per il 2007. E' prevista l'iscrizione a:
quattro giornate a scelta al costo di € 670,00 per i Soci AITA e di € 750,00 per i non Soci e in quest'ultimo caso comprende la quota associativa per il 2007;
due giornate a scelta al costo di € 360,00 per i Soci AITA e di € 440,00 per i non Soci e in quest'ultimo caso comprende la quota associativa per il 2007;
una giornata a scelta al costo di € 220,00 per i Soci AITA e di € 300,00 per i non Soci e in quest'ultimo caso comprende la quota associativa per il 2007.
- 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 24 FEBBRAIO 2007 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>



AITA

Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

*11° Corso
in*



**Scienza
degli Alimenti**

*Reggia di Colorno
Colorno - Parma*

1-2; 8-9; 15-16 Marzo 2007





PROGRAMMA DEL CORSO

ORARIO: 9-13; 14,30-17,30

1 Marzo

IL CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEGLI ALIMENTI (anche per i non microbiologi)

Prof. A. Paparella
Università degli Studi di Teramo

- Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi
- Le fonti di contaminazione microbica
- Evoluzione della contaminazione nel processo produttivo
- Popolazione microbica tipica degli alimenti, patogena e alterante
- Piani di campionamento
- Scelta e significato degli standard batteriologici
- I terreni di coltura e le tecniche d'isolamento
- Valutazione dei metodi di controllo

2 Marzo

PRINCIPI E APPLICAZIONI DELLA STABILIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI

Prof. G. Mucchetti
Università degli Studi di Parma

- Richiami 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
- Cenni di tecniche alternative al calore
- Casi pratici

8 marzo

PROBLEMATICHE DI ENTOMOLOGIA INDUSTRIALE

Prof. P. Cravedi e Prof. 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
- atmosfere 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

9 marzo

FONDAMENTI DI DIRITTO NELLA PRODUZIONE E NEL CONTROLLO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Avv. A. Ambanelli, *Avvocato in Parma*

- Esame delle principali norme di riferimento alla luce delle più recenti novità legislative nazionali e comunitarie, in particolare
- Proposta di Regolamento relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari
- D. Lgs. 190/2006 in tema di Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002
- Rassegna delle più recenti pronunce giurisprudenziali nazionali e comunitarie in tema di alimenti.

15 Marzo - Mattino

SIGNIFICATO E DETERMINAZIONE DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI

Dott. M. Gatti
Neotron, Modena

- I più comuni allergeni alimentari
- Alimenti potenzialmente allergenici
- Sostanze soggette a conferire intolleranza: panoramica generale, tipologia, approfondimenti su alcune proteine particolari
- Metodi di analisi per la determinazione e la quantificazione delle molecole allergeniche
- Sistemi di controllo di alcuni processi di produzione senza allergeni

15 Marzo - Pomeriggio

SIGNIFICATO E DETERMINAZIONE DELLE SOSTANZE AROMATICHE NEGLI ALIMENTI

Dott. C. Ghizzoni
Master taste 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

16 Marzo - Mattino

SHELF LIFE DEGLI ALIMENTI CONFEZIONATI IN IMBALLAGGI FLESSIBILI

Prof. L. Piergiovanni
Distam, Università degli Studi di Milano

- L'imballaggio flessibile
- Cenni di classificazione
- Cenni alle tecniche di produzione
- Le prestazioni protettive degli imballaggi flessibili
- Permeabilità a gas e vapor d'acqua: il fenomeno, i parametri e le modalità di misura
- La trasparenza: le proprietà ottiche dei materiali flessibili
- L'inerzia: interazioni alimento/materiale
- Elementi dello studio di Shelf Life
- Problemi di Shelf Life prodotto dipendente
- Problemi di Shelf Life packaging dipendente
- Esempi ed esercizi di calcolo
- Tecnologie "Shelf Life extending"
- Sotto vuoto
- Atmosfere modificate
- Imballaggi attivi

16 Marzo - Pomeriggio

LA SHELF LIFE SENSORIALE

Dott. A. Gatti
Sen&CA, Sensory & Consumer Analysis - Modena

- La shelf life e l'approccio sensoriale
- Test fondamentali
- Elementi di statistica propedeutici
- Survival analysis (Weibull)
- Tecniche di previsione
- Metodi di rappresentazione
- Shelf life & Consumer science



SCHEDA DI ADESIONE

(da inviare via fax 0521 230507)

Desidero iscrivermi all' 11° Corso in:

Scienza degli Alimenti

Intero Corso

4 giornate
2 giornate
1 giornata
(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. 00011226171 Intesa/BCI
Agenzia 20, - Milano
(CAB 09498-ABI 03069 - CIN: A)

assegno bancario non trasferibile intestato
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:

- € 900,00= (intero corso soci)
- € 980,00= (intero corso non soci)
- € 670,00= (4 giornate soci)
- € 750,00= (4 giornate non soci)
- € 360,00= (2 giornate soci)
- € 440,00= (2 giornate non soci)
- € 220,00= (1 giornata soci)
- € 300,00= (1 giornata non soci)