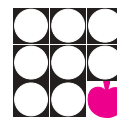




Modalità di partecipazione

- Il Corso si terrà presso lo Stabilimento Storci S.p.A. in Via Lemignano, 6 - Collecchio (Parma).
- La quota di partecipazione è di € 600,00 per i Soci AITA e di € 680,00 per i non Soci e comprende in quest'ultimo caso la quota associativa per il 2008.
- 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 30 OTTOBRE 2007 alla Segreteria Organizzativa. E' possibile iscriversi anche via e-mail.
- Per ulteriori informazioni contattare la segreteria organizzativa:
AITA - Emilia Romagna
Sig.ra Nancy Salvarani
Strada Farini, 31
43100 PARMA
Tel./Fax 0521.230507
e-mail: aitaer@tin.it
<http://www.aitaer.com>
<http://www.aita-nazionale.it>



AITA

Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Corso Teorico - Pratico



IL PROCESSO DI PRODUZIONE DELLA PASTA ALIMENTARE FRESCA

**Collecchio - Parma
6 - 7 novembre 2007**

**c/o Stabilimento Storci S.p.A.
Via Lemignano, 6 - Collecchio (PR)**



Presentazione

La pasta fresca è il settore della pasta maggiormente in crescita sia nel nostro Paese che nei principali paesi europei. Le nuove tecnologie hanno permesso un miglioramento della qualità del prodotto, nonché un allungamento della sua shelf life. L'allargamento delle formulazioni ha permesso di soddisfare le richieste diversificate dei consumatori. Il corso diretto esclusivamente ai produttori di pasta, è riservato ad un numero ridotto di persone affinché la parte sperimentale possa essere seguita con efficacia da ciascun partecipante.



Programma

Martedì 6 Novembre

- 9,00 Registrazione dei partecipanti
- 9,30 Aspetti economici e legislativi della pasta fresca
Justo Bonetto – APF – Associazione Pasta Fresca – Padova
- 10,00 Influenza delle materie prime sulla qualità pastificatoria
M. Ambrogina Pagani – DISTAM, Università degli Studi, Milano
- 10,40 Uova ed ovoprodotti nella pasta fresca
Margherita Rossi – DISTAM, Università degli Studi, Milano
Pausa caffè
- 11,30 Prove di pastificazione per la produzione di tagliatelle estruse e laminate con e senza vuoto – *Silvio Valesi – Storci, Collecchio*
Controllo Igiene Superficiale – Gianluca Guarnieri – Labo Scientifica, Parma
Pranzo
- 14,00 Il processo produttivo: le operazioni di impastamento e formatura
Alberto Arrighi, Tecnologo Alimentare, Parma
- 14,50 Gli impianti per la pasta fresca – *Michele Storci - Storci, Collecchio*
Pausa caffè
- 16,00 Prove di preparazione di ravioli e tortellini – *Angela Verga - Tecna, Bregnano (Co)*

Mercoledì 7 Novembre

- 9,00 I ripieni delle paste farcite - *Angelo Fabian, Tecnologo Alimentare, Monza (MI)*
- 9,45 La teoria della pastorizzazione – *Franco Antoniazzi, Università di Parma*
- 10,15 Il danno termico della pasta – *Stefano Cattaneo – DISTAM Università degli Studi, Milano*
- 10,45 Aspetti microbiologici della pasta fresca
Laura Franzetti – DISTAM, Università degli Studi, Milano
Pausa caffè
- 11,30 Prove di pastorizzazione della pasta fresca
Franco Antoniazzi, Università di Parma
Misure dei valori di pastorizzazione con Data Log
Gianluca Guarnieri – Labo Scientifica, Parma
Pranzo
- 14,00 Influenza della pastorizzazione sulla struttura e il comportamento in cottura della pasta fresca - *Cristina Alamprese – DISTAM, Università degli Studi, Milano*
- 14,30 Applicazioni della spettroscopia FT-NIR nel controllo dei processi e delle materie prime - *Stefano Zardetto - VOLTAN SpA, Martellago (Ve)*
- 15,00 Controllo e prevenzione della contaminazione ambientale
Guido Casati – International PBI, Milano
- 15,30 Il confezionamento della pasta fresca
Sara Limbo – DISTAM, Università degli Studi, Milano
Pausa caffè
- 16,00 Prove di confezionamento in atmosfera modificata
Andrea Zini - Ilpra, Vigevano (Pv)
Controllo dell'atmosfera entro le confezioni
Gianluca Guarnieri – Labo Scientifica, Parma
- 17,00 Conclusione



Scheda di adesione

(spedire via fax)

Desidero iscrivermi al Corso Teorico-Pratico

IL PROCESSO DI PRODUZIONE DELLA PASTA ALIMENTARE FRESCA

Collecchio (PR), 6-7 Novembre 2007

.....
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 Banca Intesa San Paolo
Agenzia 20 - Milano (CAB 09498-ABI 03069 - CIN : A)

assegno bancario non trasferibile intestato
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:

Euro 600,00- (soci)

Euro 680,00- (non soci)