



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 2009. 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 2009;
 - 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 2009;
 - 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 2009.
- 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 **16 FEBBRAIO 2009** intestandolo alla Segreteria AITA.
- Il Corso è aperto a un numero massimo di **40 persone** che verranno iscritte in ordine di prenotazione.

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

13° Corso in



Scienza degli Alimenti

*Reggia di Colorno
Colorno - Parma*

26-27 Febbario; 5-6 Marzo, 19-20 Marzo 2009

ASTER
SCIENZA TECNOLOGIA IMPRESA





PROGRAMMA DEL CORSO

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

26 Febbraio IL MODERNO APPROCCIO ALL' ASSICURAZIONE DELLA QUALITA'

Dott. B. Rindone

Già Responsabile Ass. Qualità STAR Alimentare, Milano

- Assicurazione qualità: cos'è e come s'inserisce nel contesto aziendale
- L'approccio HACCP
- L'analisi dei pericoli : chimici, biologici, fisici
- La filiera produttiva : prodotti e processi le diverse merceologie (animale e vegetale) e i pericoli correlati
- I contaminanti: individuazione e controllo in prodotti di origine animale e vegetale, analisi dettagliata di alcune merceologie di diversa origine
- L'analisi nutrizionale, macronutrienti e micronutrienti: esempi di analisi
- Etichettatura nutrizionale (cenni di legislazione)

27 Febbraio FONDAMENTI SUL 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

5 Marzo FONDAMENTI DI ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA E PROSPETTIVE PER GLI ALIMENTI FUNZIONALI

Dott.ssa P. Riso

Distam, Università degli Studi di Milano

- Il fabbisogno energetico
- I principi nutritivi (macronutrienti e micronutrienti) e la fibra alimentare
- Il ruolo dei phytochemicals
- I gruppi di alimenti e le loro principali caratteristiche
- Effetto delle trasformazioni tecnologiche sui componenti nutrizionali
- Cenni sui LARN e le Linee Guida per una Sana Alimentazione
- Gli alimenti funzionali: il concetto e le applicazioni, l'iter scientifico per la dimostrazione degli effetti funzionali, esempi di possibili alimenti funzionali "tradizionali" e "nuovi", cenni sui principali composti con attività funzionale

6 Marzo

SIGNIFICATO E DETERMINAZIONE DELLE SOSTANZE AROMATICHE NEGLI ALIMENTI

Dott. C. Ghizzoni

Esperto di sostanze aromatiche

- Il quadro normativo vigente a livello comunitario (Dir 88/388, D.L. 107 25/01/92) nel settore delle sostanze aromatizzanti
- Descrizione delle principali classi chimiche delle sostanze aromatizzanti
- Tecnologie di produzione di estratti vegetali
- Fisiologia della chemorecezione (gusto ed olfatto)
- Tecniche di isolamento ed analisi delle sostanze aromatizzanti da alimenti e bevande
- Metodiche di correlazione tra analisi sensoriale e strumentale
- Elaborazione di aromagrammi
- Tecniche analitiche per la valutazione dell'autenticità e naturalità
- Applicazioni pratiche di laboratorio

19 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:
- Regolamento 1924/2006 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
 - D. Lgs. 193/2007 in tema di applicazione dei regolamenti comunitari 852 e 852, contenente le nuove sanzioni relative
 - Rassegna delle più recenti pronunce giurisprudenziali nazionali e comunitarie in tema di alimenti.

20 Marzo

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



SCHEDA DI ADESIONE

(da inviare via fax 0521 230507)

Desidero iscrivermi al 13° 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. 000011226171 Banca Intesa San Paolo
Agenzia 20, - Milano
Codice IBAN IT89A0306909498000011226171

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)