



Scheda di adesione

(spedire via fax)

Desidero iscrivermi al Corso:

Tecnologia dei prodotti da forno

Verona, 18 e 19 Marzo, 1 e 2 Aprile 2009

.....
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 BancaIntesa San Paolo
Agenzia 20 - Milano
Codice IBAN IT89A0306909498000011226171
- assegno bancario non trasferibile intestato
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:

- Euro 670,00- (soci AITA)
 Euro 750,00- (non soci)



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 per l'intero corso è di Euro 670,00 per i Soci AITA e di Euro 750,00 per i non Soci e comprende in quest'ultimo caso la quota associativa per il 2009, materiale didattico e coffee break.

- Alcuni posti saranno riservati agli studenti soci, che entreranno gratuitamente.

- Il corso è aperto a un numero ridotto di partecipanti che verranno iscritti in ordine di prenotazione.

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

- 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 10 MARZO 2009 alla Segreteria AITA Triveneto.

- Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria Organizzativa:
AITA Triveneto - Sig.ra Elisabetta Galli
c/o Confindustria
P.zza Cittadella, 12
37122 Verona
Tel. 045.8030322 - Fax 045.9230063
e-mail: elisabettagalli@aita-nazionale.it



Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Sezione Triveneto

Corso di formazione



Tecnologia dei prodotti da forno

Verona, 18 e 19 Marzo, 1 e 2 Aprile 2009

Salone della Confindustria

Piazza Cittadella, 12 - Verona



Presentazione del corso

Il corso per le tematiche affrontate e per la professionalità dei docenti, è stato concepito come approfondimento delle tecnologie dei prodotti da forno.

Esso è pertanto destinato a tutti coloro che affrontano quotidianamente le problematiche connesse con l'attività produttiva.

Gli argomenti spaziano dalle materie prime agli impianti, dai semilavorati alle operazioni fondamentali per la preparazione dei prodotti, per arrivare ai processi specifici per la produzione di biscotti, wafers, pan di Spagna, prodotti lievitati.

Oltre a dare molto spazio alle interazioni fra i partecipanti ed i docenti, nel corso delle lezioni si assaggeranno e si discuteranno i principali tipi di prodotti.

Per favorire al massimo il coinvolgimento dei partecipanti e far sì che l'informazione sia il più possibile correlata alle loro esigenze, il numero dei posti disponibili sarà limitato.



Programma

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

■ Mercoledì 18 marzo

Presentazione del corso

Ing. Franco Ghirlanda – Coordinatore AITA Triveneto

Farine: produzione, tipologie, test per la misura della qualità

Dr. Flavio Codovilli – Libero professionista, Parma

Carboidrati dei cereali e di altre derivazioni

Prof.ssa M. Ambrogina Pagani – Università degli studi di Milano

Grassi

Prof.ssa Margherita Rossi – Università degli studi di Milano

Ova e derivati

Prof.ssa Margherita Rossi – Università degli studi di Milano

■ Giovedì 19 marzo

Gestione materie prime

Ing. Franco Ghirlanda – AITA Verona

Altri ingredienti

Prof. Franco Antoniazzi – Università degli studi di Parma

Farciture

Dr. Giuliano Garbari – Consulente, Milano

Impastamento

Ing. Franco Ghirlanda – AITA Verona

Lievitazione

Prof. Franco Antoniazzi – Università degli studi di Parma

Cottura

Ing. Lelio La Verde – Esperto, Verona



Programma

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

■ Mercoledì 1 aprile

Biscotti, wafers e crackers

Dr. Gianni Meneghetti – Mr. Day, San Giovanni Lupatoto (Vr)

Pan di Spagna e pasticceria industriale

Dr. Giuliano Garbari – Consulente, Milano

Prodotti da forno lievitati

Prof. Franco Antoniazzi – Università degli studi di Parma

Raffermimento

Prof. Elena Vittadini – Università degli studi di Parma

Ammuffimento

Prof. Franco Antoniazzi – Università degli studi di Parma

■ Giovedì 2 aprile

Impianti per prodotti da forno

Ing. Franco Ghirlanda – AITA Verona

Materiali per il confezionamento

Prof. Luciano Piergiorgio – Università degli studi di Milano

Impianti per il confezionamento

Ing. Luciano Sottile – Ilapak, Grancia (Lugano)

Nuovi trends di prodotti nel mondo

Prof. Franco Antoniazzi – Università degli studi di Parma

Analisi dell'immagine on-line

Dr. Andrea Bertuolo – Eyeeprossystem, Trento