



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) € 1.000,00 = (intero Corso Non Soci) in quest'ultimo caso comprende la quota associativa all'AITA per il 2010. E' prevista l'iscrizione a:
 - quattro giornate a scelta al costo di € 750,00 per i Soci AITA e di € 850,00 per i non Soci e in quest'ultimo caso comprende la quota associativa per il 2010;
 - due giornate a scelta al costo di € 450,00 per i Soci AITA e di € 550,00 per i non Soci e in quest'ultimo caso comprende la quota associativa per il 2010;
 - una giornata a scelta al costo di € 300,00 per i Soci AITA e di € 400,00 per i non Soci e in quest'ultimo caso comprende la quota associativa per il 2010.
- 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 MARZO 2010** 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

14° Corso
in



Scienza
degli Alimenti

Reggia di Colorno
Colorno - Parma

25-26 Marzo, 1-2 Aprile, 22-23 Aprile 2010

ASTER
SCIENZA TECNOLOGIA IMPRESA



PROGRAMMA DEL CORSO

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

25 Marzo 2010

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

26 Marzo 2010

FONDAMENTI DI SENSORY & CONSUMER SCIENCE (con esercitazione di laboratorio) Prof. S. Porretta Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Parma

- Elementi di statistica (per non statistici)
- La selezione del panel e del panel leader
- Ambiti applicativi e frequenti abusi
- I test sensoriali fondamentali (con esempi)
- La valutazione della shelf life con tecniche di survival analysis
- Relazione tra dati sensoriali e parametri analitici: tecniche multivariate
- Approccio alla consumer science: calcolo dei driver, trend e segmenti di mercato

1 Aprile 2010

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 protettive
 - Basse temperature
- Il Filth-test come mezzo di controllo dell'alimento e di monitoraggio della filiera
- Origine delle impurità solide
 - Metodi di analisi
 - Valutazione dei risultati alla luce della legislazione straniera e italiana

2 Aprile 2010

PRODUCT DEVELOPMENT: ASPETTI SCIENTIFICI, ECONOMICI E DI MERCATO Dott. M. Luzzini Esperto di Settore

- Introduzione al New Product Development
- Il lavoro di squadra
- Il portfolio management
- Il Project management
- Il Modello Phase and gate

22 Aprile 2010 - Mattino

AGGIORNAMENTI IN TEMA DI PACKAGING PER ALIMENTI Dott. M. Sachet Direttore Istituto Italiano Imballaggio

- Il ruolo del packaging per alimenti: performance e sicurezza
- Le caratteristiche del packaging in relazione alla shelf life del prodotto
- Gli imballaggi attivi
- Il sotto vuoto e le atmosfere protettive
- L'analisi del rischio nel packaging: pericoli esterni e intrinseci
- Materie plastiche riciclate a contatto con gli alimenti

22 Aprile 2010 - Pomeriggio

REQUISITI AMBIENTALI DEL PACKAGING IN CONFORMITÀ AL DECRETO LEGISLATIVO 152/2006 E ALLA DIRETTIVA 94/62/CE Dott. M. A. Silva Neutron Servizi

- Inquadramento legislativo:** dal principio della responsabilità condivisa introdotto dalla direttiva 94/62/CE al Testo Unico in materia ambientale - DLgs 152/06.
- Soggetti interessati dagli obblighi
 - I requisiti essenziali da rispettare: prevenzione per riduzione alla fonte, riutilizzo, riciclo, recupero energetico, compostaggio
 - Controlli e sanzioni
- Metodi e strumenti** per soddisfare i requisiti essenziali
- Norme UNI vs metodi interni (cenni)
 - Dichiarazione di conformità

23 Aprile 2010 - Mattina

AGGIORNAMENTI IN TEMA DI INGREDIENTI FUNZIONALI Dott.ssa M. Elli Advanced Analytical Technologies (AAT), Spin off dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

- Prodotti funzionali: definizioni e tipologia
- Origine e caratteristiche di alimenti funzionali, nutraceutici, probiotici e prebiotici.
- Modalità di utilizzo ed obiettivi
- La formulazione dei prodotti funzionali
- La validazione scientifica e la normativa vigente
- Qualità e shelf-life
- Sicurezza dei prodotti funzionali
- Tecniche analitiche

23 Aprile 2010 - Pomeriggio

SIGNIFICATO E DETERMINAZIONE DELLE SOSTANZE AROMATICHE NEGLI ALIMENTI Dott. C. Ghizzoni Direttore Tecnico, Iberchem Aroma, Desio (MB)

- Quadro normativo vigente a livello comunitario; Regolamento CE n.1334/2008 relativo agli aromi ed alcuni ingredienti con proprietà aromatizzanti
- Descrizione delle principali classi chimiche delle sostanze aromatizzanti
- Tecniche di isolamento ed analisi delle sostanze aromatizzanti da alimenti e bevande
- Metodi di correlazione tra analisi strumentale e sensoriale; Elaborazione di aromagrammi
- Cenni di fisiologia della chemorecezione (gusto e olfatto)
- Tecniche analitiche per la valutazione dell'autenticità e naturalità



SCHEDA DI ADESIONE

(da inviare via fax 0521 230507)

Desidero iscrivermi al 14° 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.

Bonifico su Banca Intesa San Paolo-Milano
Codice IBAN IT89A030690949800011226171

assegno bancario non trasferibile intestato Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:

- € 900,00= (intero corso soci)
- € 1.000,00= (intero corso non soci)
- € 750,00= (4 giornate soci)
- € 850,00= (4 giornate non soci)
- € 450,00= (2 giornate soci)
- € 550,00= (2 giornate non soci)
- € 300,00= (1 giornata soci)
- € 400,00= (1 giornata non soci)