

CNR Area della Ricerca di Bologna
Panoramica dall'alto

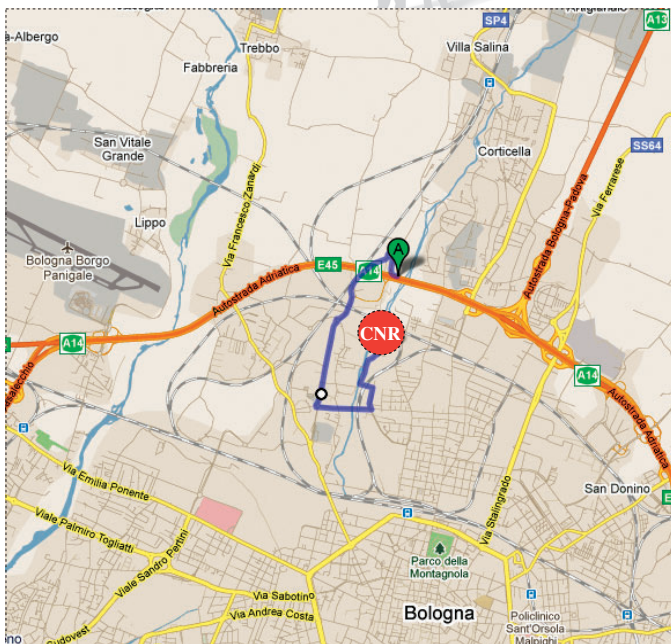


COME ARRIVARE

In treno: dalla Stazione Centrale di Bologna, autobus n.87

In auto: Tangenziale Uscita Nr. 5

Dall'aeroporto: (in auto: tempo di percorrenza 15 minuti)
Navetta Aerobus dall'aeroporto per la stazione Centrale di Bologna, poi autobus n. 87



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 il Centro Congressi dell'Area della Ricerca CNR in Via Gobetti 101- Bologna
- La quota d'iscrizione è di € 900,00 = (intero Corso Soci) € 1.000,00 = (intero Corso Non Soci) in quest'ultimo caso comprende la quota associativa all'AITA per il 2011. 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 2011;
 - tre giornate a scelta al costo di € 650,00 per i Soci AITA e di € 750,00 per i non Soci e in quest'ultimo caso comprende la quota associativa per il 2011;
 - 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 2011;

Non è prevista la partecipazione ad una sola giornata

- 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 **21 MARZO 2011** intestandolo alla Segreteria AITA.
- **Il Corso è aperto a un numero massimo di 35 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
43121 PARMA
Tel./ Fax 0521/230507
E-mail:aitaer@tin.it
<http://www.aita-nazionale.it>



Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

15° Corso
in



Scienza
degli Alimenti

Bologna, 31 Marzo, 1-7-8-14-15 Aprile 2011

Centro Congressi del CNR

Via Gobetti, 101





PROGRAMMA DEL CORSO

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

31 Marzo 2011

SHELF LIFE DEGLI ALIMENTI CONFEZIONATI IN IMBALLAGGI FLESSIBILI

Prof. L. Pierviviani - Distam, 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

1 APRILE 2011- Mattino

POTENZIALITÀ E IMPIEGO DELLE TECNICHE SPETTROSCOPICHE AVANZATE NEL SETTORE ALIMENTARE

Dott. C. Consonni

Istituto per lo Studio delle macromolecole, CNR, Milano

- Spettroscopia di risonanza magnetica nucleare
- Elementi di base - Potenzialità e limiti della tecnica NMR
- Alto campo e basso campo - Fase liquida, fase solida - Applicazioni
- Spettroscopia dell'infrarosso
- Elementi di base - Potenzialità e limiti - Applicazioni

1 APRILE 2011- Mattino

POTENZIALITÀ DELLE TECNICHE DI SPETTROMETRIA DI MASSA NELL'ANALISI DI PRODOTTI ALIMENTARI

Dott. L. Tonidandel

Fondazione Edmund Mach, Laboratorio Chimico e Consulenza Enologica

- Panoramica sulla spettrometria di massa
- Spettrometri di massa e loro potenzialità
- Tecniche GC/MS(MS)
- Tecniche LC/MS/MS
- Elementi di massa isotopica
- Campi di applicazione

1 APRILE 2011- Pomeriggio

FONDAMENTI DI FISICA DEGLI ALIMENTI E DI GASTRONOMIA MOLECOLARE

Prof. D. Cassi, Università degli Studi di Parma

- Gli stati di aggregazione complessi e la materia soffice
- Processi di non-equilibrio e relazioni processo-struttura
- Le strutture di materia soffice degli alimenti.
- Teoria ed esempi gastronomici: Emulsioni - Sospensioni - Schiume
- Gel - Vetri - Sistemi granulari - Strutture miste

7 Aprile 2011

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

Dott.ssa P. Riso

Università di Milano, Distam, Divisione di Nutrizione Umana

- Il fabbisogno energetico
- I principi nutritivi (macronutrienti e micronutrienti) e la fibra alimentare
- I phytochemicals
- I gruppi di alimenti e le loro principali caratteristiche
- 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.

8 Aprile 2011

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 853, contenente le nuove sanzioni relative
 - Rassegna delle più recenti pronunce giurisprudenziali nazionali e comunitarie in tema di alimenti
 - Dichiarazione dell'origine e Tutela del "Made in Italy"
 - La tutela dei prodotti a denominazione di origine protetta

14 Aprile 2011 - Mattino

IL CONTROLLO IGIENICO E MICROBIOLOGICO DEGLI ALIMENTI

Dott. G. Marazzan

Istituto per Qualità e le Tecnologie Agroalimentari, Thiene (VI)

- 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 (Reg. CE 2073/2005 e Reg. CE 1441/2007)
- Scelta e significato degli standard batteriologici
- I terreni di coltura e le tecniche d'isolamento

14 Aprile 2011 - Pomeriggio

IL CONTROLLO IGIENICO E MICROBIOLOGICO DEGLI ALIMENTI

Dott. D. Spolaor

Istituto per Qualità e le Tecnologie Agroalimentari, Thiene (VI)

- Valutazione della qualità del dato analitico nell'analisi microbiologica
- Criteri di valutazione dell'incertezza di misura nell'analisi microbiologica
- Strumenti informatici per il calcolo dell'incertezza di misura
- Criteri microbiologici e incertezza di misura: la valutazione di conformità alle specifiche

15 Aprile 2011

TECNICHE DI CONSUMER SCIENCE (modulo avanzato)

Prof. S. Porretta

Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Parma

Elementi e concetti nello sviluppo di prodotto: l'analisi conjoint, le utilità, la determinazione della segmentazione del mercato, tecniche on line

- Determinazione dei "driver" (fattori guida) di gradimento
- Applicazione di tecniche statistiche multivariate (analisi cluster, analisi delle componenti principali, analisi discriminante) nello studio delle relazioni fra prodotti, attributi, preferenza, accettabilità
- Tecniche di ottimizzazione di prodotto mediante progettazione con disegni sperimentali a superficie di risposta



SCHEDA DI ADESIONE

(da inviare via fax 0521 230507)

Desidero iscrivermi al 15° Corso in:

Scienza degli Alimenti

Intero Corso

4 giornate

3 giornate

2 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)

€ 650,00= (3 giornate soci)

€ 750,00= (3 giornate non soci)

€ 450,00= (2 giornate soci)

€ 550,00= (2 giornate non soci)