

Segreteria AITA - Emilia Romagna
Strada Farini, 31
43100 PARMA



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 S. Elisabetta del Campus Universitario in Viale delle Scienze, Parma.
- La quota d'iscrizione per l'intero Corso è di € 919,00 per Soci AITA e di € 980,00 per i non Soci e in quest'ultimo caso comprende la quota associativa all'AITA per il 2005. E' prevista l'iscrizione a:
quattro giornate a scelta al costo di € 689,00 per i Soci AITA e di € 750,00 per i non Soci e in quest'ultimo caso comprende la quota associativa per il 2005;
due giornate a scelta al costo di € 364,00 per i Soci AITA e di € 425,00 per i non Soci e in quest'ultimo caso comprende la quota associativa per il 2005;
una giornata a scelta al costo di € 239,00 per i Soci AITA e di € 300,00 per i non Soci e in quest'ultimo caso comprende la quota associativa per il 2005.
- 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 28 Ottobre 2004 intestandolo alla Segreteria AITA.
- **Il Corso è aperto a un numero massimo di 40 persone che verranno iscritte in ordine di prenotazione.**
- Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria Organizzativa.

*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>



AITA

Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

9° Corso

in

Scienza
degli Alimenti

Parma,

4-5 10-11 17-18
Novembre 2004

Centro Congressi "S. Elisabetta"
Campus Universitario
Viale delle Scienze





PROGRAMMA DEL CORSO

ORARIO: 9-13; 15-18

4 Novembre

IL CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEGLI ALIMENTI (ANCHE PER I NON MICROBIOLOGI)

Prof. E. Neviani

Università degli Studi di Parma

- Principi di microbiologia generale
- Microrganismi: struttura, fisiologia e metabolismo
- Microrganismi coinvolti nella produzione di alimenti
- Fattori ambientali e crescita microbica
- Conservazione degli alimenti: metodi fisici, chimici e biologici
- Trattamenti termici, "hurdle technology" e "mild technologies"
- Modelli predittivi di crescita microbica
- Metodi per la ricerca e l'analisi dei microrganismi negli alimenti
- Significato tecnologico della presenza di differenti specie microbiche negli alimenti
- Fonti di contaminazione e starter
- Aspetti positivi associati alla presenza di alcuni microrganismi, la fermentazione
- Aspetti negativi associati alla presenza di alcuni microrganismi, la degradazione microbica degli alimenti
- Probiotici e prebiotici
- Igiene nell'industria alimentare e malattie causate dalla contaminazione microbica degli alimenti
- Batteri patogeni
- Muffe e micotossine
- Parassiti
- HACCP, "risk analysis" e criteri microbiologici
- Modelli predittivi e "risk assesment"

5 Novembre

FONDAMENTI DI DIRITTO NELLA PRODUZIONE E NEL CONTROLLO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Avv. A. Ambanelli, Avvocato in Parma

- La giurisprudenza in tema di alimenti: generalità
- Regolamento 178/2002 e sue implicazioni pratiche
- Rassegna delle più recenti novità legislative nazionali e comunitarie

10 Novembre

SHELF LIFE DEGLI ALIMENTI CONFEZIONATI IN IMBALLAGGI FLESSIBILI

Prof. L. Pierviviani

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 dipendenti
- Problemi di Shelf Life packaging dipendenti
- Esempi ed esercizi di calcolo
- Tecnologie "Shelf Life extending"
- Sotto vuoto
- Atmosfere modificate
- Imballaggi attivi

11 Novembre

METODI STATISTICI PER IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ NEL LABORATORIO DI ANALISI DEGLI ALIMENTI

Prof. S. Mannino

Distam, Università degli Studi di Milano

- Linee guida per la validazione dei metodi analitici
- Calibrazione degli strumenti di misura e analisi Gauge R & R
- Strumenti statistici per il controllo di qualità
- Criteri di gestione ed interpretazione dei dati analitici
- Carte di controllo per variabili
- Errore totale e capacità di processo
- Il disegno sperimentale per la verifica della robustezza di un metodo analitico

17 Novembre

PRINCIPI E APPLICAZIONI DELLA STABILIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI

Dott. L. Miglioli

Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Parma

- Richiami di microbiologia alimentare
- Termobatterologia: cinetica d'inattivazione microbica (D, z)
- Pianificazione dei processi di sterilizzazione
- Curve di penetrazione del calore e calcolo dell'effetto sterilizzante (F)
- Strumentazione per il controllo e per la progettazione dei processi di stabilizzazione termica
- Cenni di tecniche alternative al calore

18 Novembre

FONDAMENTI DI ANALISI SENSORIALE E DI CONSUMER SCIENCE

Dott. 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 numerici)
- L'analisi descrittiva: QDA, aromagrammi
- 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



SCHEDA DI ADESIONE

Desidero iscrivermi al 9° 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. 00011226171 Intesa/BCI Cariplo
Agenzia 20, - Milano
(CAB 09498-ABI 03069 - CIN: A))

assegno bancario non trasferibile intestato
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:

- € 919,00= (soci)
- € 980,00= (non soci)
- € 689,00= (4 giornate soci)
- € 750,00= (4 giornate non soci)
- € 364,00= (2 giornate soci)
- € 425,00= (2 giornate non soci)
- € 239,00= (1 giornata soci)
- € 300,00= (1 giornata non soci)