



## 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 è di € 200,00 per i Soci AITA e di € 262,00 per i non Soci e comprende in quest'ultimo caso la quota associativa per il 2004.
- 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 23 GENNAIO 2004 alla Segreteria Organizzativa.
- Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria Organizzativa:  
AITA Triveneto - Signora Elisabetta Galli  
c/o Associazione Industriali  
P.zza Cittadella, 12  
37122 Verona  
Tel. 045.8099444  
Fax 045.590327  
e-mail: [aitatri@iol.it](mailto:aitatri@iol.it)



**Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare**

*Sezione Triveneto*

## Corso di formazione



# Tecnologia dei prodotti da forno: i grassi

**Verona, 29 gennaio 2004**

**Associazione Industriali  
della Provincia di Verona**

*Piazza Cittadella, 12 - Verona*



## Presentazione

L'argomento che viene proposto quest'anno come approfondimento del Corso di tecnologia dei Prodotti da Forno riguarda i grassi. Nella maggior parte dei prodotti da forno i grassi rappresentano, dopo la farina, l'ingrediente più importante sotto l'aspetto tecnologico ed influenzano in maniera determinante le caratteristiche sia fisiche che sensoriali del prodotto finito. Come si può dedurre dal programma, il tema sarà svolto esaurientemente: dagli aspetti giuridici a quelli nutrizionali, dalle funzioni tecnologiche al modo di garantire, con un'appropriata modalità di confezionamento, che il prodotto arrivi al consumatore mantenendo al massimo grado le sue qualità.



## Programma

- 9,00     **Registrazione dei partecipanti**
- 9,30     **Aspetti normativi delle sostanze grasse alimentari**  
*Lorenzo Conte - Università degli Studi di Udine*
- 10,15    **Stabilità e modalità di conservazione delle sostanze grasse**  
*Renzo Bortolameazzi, Sonia Calligaris - Università degli Studi di Udine*
- 11,10    **Coffee break**
- 11,15    **Le funzioni tecnologiche dei grassi nei prodotti da forno**  
*Monica Anese, Paola Pittia - Università degli Studi di Udine*
- 12,00    **Interazioni tra lipidi ed altri ingredienti e stabilità dei prodotti da forno**  
*Lara Manzocco, M. Cristina Nicoli - Università degli Studi di Udine*
- 12,30    **Pausa pranzo**
- 14,30    **Aspetti nutrizionali dei grassi alimentari**  
*Maria Parpinel - Servizio di Epidemiologia, Centro di Riferimento Oncologico di Aviano (PN)*
- 15,00    **I sostituti dei grassi nei prodotti da forno**  
*M. Cristina Nicoli - Università degli Studi di Udine*
- 15,30    **Modalità di confezionamento e conservazione dei prodotti da forno**  
*Sara Limbo - Università degli Studi di Milano*
- 16,00    **Discussione**



## Scheda di adesione

(spedire via fax)

Desidero iscrivermi al Corso di formazione

### Tecnologia dei prodotti da forno: i grassi

Verona, 29 gennaio 2004

.....  
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 Intesa/BCI Cariplo  
Agenzia 20, - Milano  
(CAB 09498-ABI 03069 - CIN: A)

assegno bancario non trasferibile intestato  
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:

Euro 200,00- (soci)

Euro 262,00- (non soci)