

Scheda di adesione

(spedire via mail)

**Desidero iscrivermi al Corso di
Aggiornamento sulle conserve alimentari II ed.**

Cognome e Nome

Ente/Ditta

Settore di attività

Indirizzo

Cap

Città

Tel.

Fax

e-mail

Contribuente SSICA

 SI NO

Firma

Bonifico su Banca CARIPARMA-CREDIT AGRICOLE
IBAN: **IT25D0623012700000036171783**

Barrare il relativo importo:

Gratuito per contribuenti SSICA

2000 € (+IVA) per NON Contribuenti SSICA



SSICA

STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI
FONDAZIONE DI RICERCA



SSICA

STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI
FONDAZIONE DI RICERCA

Segreteria Organizzativa

Stazione Sperimentale per l'Industria
delle Conserve Alimentari di Parma
Viale Tanara, 31/A - 43121 Parma

Tel. 0521.795291

Email: eventi@ssica.it

www.ssica.it

CORSO DI AGGIORNAMENTO SULLE CONSERVE ALIMENTARI

II EDIZIONE

PARMA

28 febbraio,

6, 20 e 27 marzo

3, 24 aprile 2020

Modulo 1 (28 febbraio, 6 e 20 marzo)

Le conserve alimentari: la stabilizzazione

- La progettazione e l'ottimizzazione dei trattamenti termici di sterilizzazione/pastorizzazione: termo-batteriologia (calcolo di F, D, z), impianti di processo.
- Stabilità e sicurezza microbiologica.
- Tecnologie alternative di stabilizzazione.
- Introduzione ai materiali e agli imballaggi per i prodotti alimentari: principali funzioni, proprietà e requisiti; materiali innovativi; cenni di legislazione sull'idoneità al contatto alimentare.

Totale 20 ore

Docenti

- Matteo Di Rocco e Giuseppe Dipollina
- Maria Paola Previdi e Maria Silvia Grisenti
- Andrea Brutti e Luigi Palmieri
- Nella Bovis e Chiara Zurlini

Modulo 2 (20, 27 marzo, 3 aprile)

Qualità & Sviluppo

- Shelf life (determinazione e previsione)
 - metodi cinetici
 - metodi di sensory & consumer
 - metodi microbiologici
- Le analisi ufficiali e "ufficiose" e i metodi rapidi
- Il rischio chimico: i contaminanti organici e le micotossine
- Tecniche e test sensoriali, lo sviluppo di prodotto mediante tecniche di consumer science.

Totale 20 ore

Docenti

- Antonio Trifirò, Paola Mutti, Maria Angela Frustoli e Sebastiano Porretta
- Emanuela Cocconi
- Anna Sannino ed Elettra Berni
- Sebastiano Porretta

Modulo ON DEMAND (24 aprile)

Moduli da 8 ore ciascuno (a scelta dei partecipanti):

ARGOMENTI

Le conserve animali (8 ore)

Miglioramento nutrizionale dei prodotti a base di carne:

- Quantità e qualità del grasso più conforme alle moderne raccomandazioni nutrizionali;
- Strategie per la riduzione e/o eliminazione dei nitrati e nitriti;
- Aspetti tecnologici e organolettici della riduzione del contenuto di sale;
- Ingredienti, processo e qualità del prosciutto cotto: focus su specifici aspetti.

Docenti

Germana Barbieri, Monica Bergamaschi,
Giovanna Sacconi, Cristina Schivazappa, Nicoletta Simoncini.

Le conserve vegetali (8 ore)

Innovazione e qualità, tecniche per la valutazione dell'origine delle materie prime, Reologia: standardizzazione della qualità e ottimizzazione dei processi.

Qualità, tecnologia, innovazione dei derivati industriali del pomodoro.

Docenti

Antonio Trifirò, Rosaria Fragni e Luca Sandei

Le conserve ittiche (8 ore)

Sistemi di pesca e ripercussioni sul prodotto, il controllo di filiera, trasformazione e conservazione dei prodotti ittici, il controllo della qualità del prodotto finito, frodi commerciali. Valorizzazione di sottoprodotti e materie prime di origine marina sottoutilizzate per la formulazione di prodotti ad elevato contenuto nutrizionale

Docenti

Ivana Orlando, Gianpiero Barbieri



Modalità di partecipazione

Si tratta di un Corso di aggiornamento rivolto ai tecnici e agli operatori del settore.

Il Corso si terrà presso la sala convegni di SSICA, viale F. Tanara 31/A Parma.

Per ciascuna giornata l'orario previsto è 9.00 - 18.00.

Il Corso è Gratuito per le aziende contribuenti della SSICA (max n.2 partecipanti per azienda).

Per le iscrizioni sarà data priorità alle aziende che non hanno potuto partecipare alla I edizione del corso.

Per i NON contribuenti la quota di partecipazione è di € 2000 (+IVA).

Per le iscrizioni gli interessati dovranno compilare e inviare la scheda di adesione entro il 7 febbraio 2020 all'indirizzo eventi@ssica.it

Si prega di specificare nella mail di adesione il modulo ON DEMAND (24 aprile) al quale s'intende partecipare.

**Ai partecipanti all'intero corso
sarà rilasciato un attestato
di partecipazione**