



Modalità di partecipazione

- Il Convegno si terrà presso il NOVOTEL Mecenate
Via Mecenate 121, Milano
(parcheggio gratuito per i partecipanti)
- La quota di partecipazione è di Euro 500,00 per i Soci AITA e di Euro 600,00 per i non Soci e comprende in quest'ultimo caso la quota associativa per il 2020.
- Per l'iscrizione gli interessati dovranno compilare la scheda di adesione in ogni sua parte e inviarla insieme alla quota di partecipazione entro:
il 10 marzo 2020 alla Segreteria Organizzativa.
- **L'ordine dei Tecnologi Alimentari riconosce 14 crediti formativi per i tecnologi iscritti all'albo**
- Ai partecipanti sarà rilasciato un attestato di partecipazione.
- Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria Organizzativa:

Sede AITA
Strada Farini, 31
43121 PARMA
Tel / Fax 0521/230507 Tel.0521.1813310
email: aita-nazionale@aita-nazionale.it
aitaer@tin.it

www.aita-nazionale.it



Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Corso di formazione

teorico - pratico



Principi e applicazioni della sterilizzazione degli alimenti

Milano, 16-17 marzo 2020





Presentazione

Il Corso si rivolge alle figure professionali coinvolte nella produzione, nel controllo o nella progettazione di prodotti alimentari trattati termicamente: pastorizzazione e sterilizzazione

Gli obiettivi sono: la corretta messa a punto dei trattamenti termici e del confezionamento dei prodotti alimentari; la comprensione dell'influenza sulla stabilità del prodotto finito delle variabili produttive, l'acquisizione delle nozioni per il calcolo e il controllo dei trattamenti termici con ampi riferimenti anche alla normativa U.S.A.

Il corso si conclude con un' esercitazione pratica su come utilizzare le principali attrezzature per la validazione di un processo termico alimentare.



Programma (orario: 9-13; 14,30-17,30)

- Sterilità commerciale e microbiologia essenziale
- I biofilm
- Metodi di calcolo dell'effetto sterilizzante (F, D, z)
- Stabilizzazione dei prodotti a bassa acidità
- Stabilizzazione dei prodotti acidi
- Trattamenti post-confezionamento
- Riempimento a caldo
- Confezionamento asettico
- Attrezzature per il trattamento termico
- Mantenimento della sterilità commerciale dopo il trattamento termico
- Sessione pratica : attrezzature e prove di sonde per penetrazioni di calore



Docenti

Dott. Marco Luzzini consulente in tecnologie alimentari, ha maturato una lunga esperienza nella messa a punto di processi di sterilizzazione per alimenti.



Scheda di adesione (spedire via email)

Desidero iscrivermi al Corso di formazione

Principi e applicazioni della sterilizzazione degli alimenti

Milano, 16-17 marzo 2020

.....
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 su Banca Intesa San Paolo-Milano
Codice IBAN IT76H0306909606100000119660



assegno bancario non trasferibile intestato
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:



Euro 500,00 soci AITA



Euro 600,00 non soci