



Università degli Studi di Parma

**Dipartimento di
Scienze degli Alimenti**

**SUMMER SCHOOL 4-6 Luglio 2016
Campus Universitario di Parma**

Siamo lieti di presentare il primo Modulo del Corso di Perfezionamento *Advanced Course in Food Sciences* nato per favorire la positiva interazione tra università e impresa, istituzioni, ambiente, cultura e capitale umano offrendo uno strumento agile di formazione permanente agli studenti e alle imprese in un territorio dove notoriamente hanno sede alcune tra le principali realtà agroalimentari del made in Italy alimentare, e dove la cultura di impresa nel food è la storia stessa dello sviluppo economico e sociale del territorio.

Programma

Lunedì 4 luglio

9,30-11,00 – **Ruolo del caffè sulla salute** – Pedro Mena – Università di Parma

11,00-12,00 – **Estratti vegetali applicati ai salumi** – M. Bergamaschi - SSICA - Parma

12,00 -13,00 – **Olio di Palma: contaminanti da processo**- G. Galaverna-Università Parma

14,00-15,30 - **Alimenti in confezione spray** - M. Filiberti – Solchim – Fiesco (Cr)

15,30-17,00 – **Ottenimento di emulsioni con omogenizzatori ad alta pressione** – S. Grasselli – GEA - Parma

17,00-18,00 - **Tecniche computazionali: applicazioni al settore alimentare** – P. Cozzini – Università Parma

Martedì 5 luglio

9,00- 10,20 – **Estrazione ed illimpidimento dei mosti** - M. Franzoso – Alfa Laval - Parma

10,20-11,40 - **Il condizionamento termico delle paste di olive per il miglioramento della qualità dell'Olio Extravergine** – G. Costagli - Alfa Laval- Parma

11,40-13,00 – **Mild technologies per prolungare la shelf-life degli alimenti** – A. Brutti - SSICA - Parma

14,00-15,20 -**Ispezioni ufficiali: gestione delle emergenze** - E. Cugola - Food Safety Expert - Mantova

15,20-16,40 – **Il temperaggio del cioccolato** – F. Lumini – CM– OPM – Rozzano (Mi)

16,40-18,00 – **Tecnologie non termiche per la stabilizzazione degli alimenti: la pastorizzazione con anidride carbonica allo stato supercritico**- M. Rinaldi – Università - Parma

Mercoledì 6 luglio

9,00 - 10,15 – **Life cycle assessment** – G. Dotelli – Politecnico - Milano

10,20-11,40 – **Life cycle assessment: come calcolarlo** – E. Scimia- Thinkstep - Ravenna

11,40-13,00 – **Neuroscienze applicate all'analisi sensoriale** - M. Mauri - Brain Lab - IULM - Milano

14,00-15,20 – **Ossidazione: prevedibilità della shelf-life dei lipidi**- F. Favati – Università Verona

15,20–16,40 – **Analisi per le allergie alimentari** – J. Giusti – Spire – Reggio Emilia

16,40-18,00 – **Il gelato: produzione con azoto liquido** - S. Guizzetti – Ciacco – Milano

SEDE

Tutti gli incontri si terranno nell' Aula A del plesso Food Project Area (Pad. 19) all'interno del Campus Universitario in Parco Area delle Scienze (Parco Area delle Scienze n.47/48, Parma)
<http://www.foodscience.unipr.it/it/dipartimento/sede-didattica-e-amministrativa>

ISCRIZIONI

L'iscrizione è obbligatoria.

A.

Per gli studenti del corso di Laurea triennale in STA e SG, nonché magistrale in STA, dottorandi e laureati entro due anni dalla laurea dell'Università degli Studi di Parma, l'attività formativa è gratuita.

Per gli studenti del corso di Laurea triennale in STA che, sulla base del *Regolamento per lo svolgimento delle attività di tirocinio e formative equivalenti e della prova finale (attività di cui alla lettera a)* vorranno ottenere un credito per la loro carriera universitaria, l'attività formativa si intende espletata con la partecipazione e relativa valutazione finale di idoneità rilasciata dalla direzione del corso (rivolgersi a Prof.ssa emma.chiavaro@unipr.it). Poiché la valutazione di idoneità avviene immediatamente al termine al corso e quindi non è prevista attività ulteriore di studio personale da parte dello studente, si evidenzia che per conseguire il riconoscimento di 1 CFU è necessaria l'attestazione ad aver partecipato a tutti i seminari.

Le iscrizioni degli studenti saranno raccolte dalla Dott.ssa Caterina Scopelliti
caterina.scopelliti@unipr.it (c/c rossana.dimarzio@unipr.it)

L'iscrizione si perfeziona inviando via mail ENTRO il 1 luglio il modulo disponibile sul sito del dipartimento compilando solo la parte relativa ai dati personali

B.

Le iscrizioni sono aperte fino al 1 luglio 2016. E' disponibile sul sito dipartimentale (<http://www.foodscience.unipr.it/it>) il modulo di iscrizione

Per iscrizioni ed informazioni di carattere amministrativo è possibile rivolgersi alla Dott.ssa Rossana Di Marzio rossana.dimarzio@unipr.it (c/c caterina.scopelliti@unipr.it)

Per gli esterni il costo di partecipazione al Modulo è pari a € 500 suddivisibile in tranche di 200 euro a giornata.

Gli iscritti all'albo dei Tecnologi Alimentari avranno diritto ad un sconto del 10 % sulla quota di iscrizione previa attestazione dell'iscrizione

Per informazioni sul Modulo si contatti la Prof.ssa Emma Chiavaro emma.chiavaro@unipr.it