



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.

Le iscrizioni saranno aperte fino al 1 luglio 2016.

Per iscrizioni ed informazioni di carattere amministrativo rivolgersi alla Dott.ssa Rossana Di Marzio (rossana.dimarzio@unipr.it)

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 usufruiranno di uno sconto del 10 % sulla quota di iscrizione.

Contatti: per informazioni è possibile rivolgersi alla Prof.ssa Emma Chiavaro (emma.chiavaro@unipr.it)