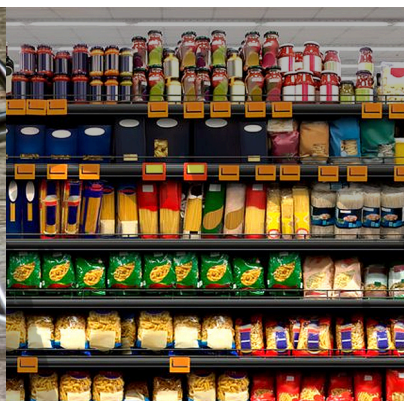




Presidenza del Consiglio dei Ministri
Dipartimento per le politiche di coesione e per il sud



Istituto di Istruzione Superiore
"CELSE ULPANI"
Ascoli Piceno



Nell'ambito del progetto "Formazione per l'innovazione dei sistemi dell'Agricoltura e del Terzo Settore"

Tecnologie, conservazione ed etichettatura degli alimenti

Corso gratuito di formazione teorico-pratico di 40 ore

Formazione per l'innovazione dei sistemi dell'Agricoltura e del Terzo Settore". Avviso pubblico per la promozione della ricerca, trasferimento tecnologico e formazione universitaria per regioni interessate dagli eventi sismici 2016

Iscrizioni online:

www.uni.artforjob.it/conservazione-alimenti

Obiettivi, contenuti e programma:

Obiettivo del corso è fornire le conoscenze di base relative alle tecnologie di produzione e conservazione degli alimenti, elementi di progettazione e valutazione della shelf life degli alimenti, criteri minimi per l'etichettatura. Il corso di formazione prevede didattica in aula ed esercitazioni pratiche.

Docente referente:

Prof. Pasquale Massimiliano Falcone (UNIVPM)
p.m.falcone@staff.univpm.it

Docente:

Dott.ssa Lama Ismaiel (UNIVPM)

Località di svolgimento:

Lezioni frontali c/o sede SAI - Sistemi Agricoli Innovativi, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali (D3A)
Università Politecnica delle Marche (UNIVPM)
Via Umbria, 63100 Ascoli Piceno

Info:

Piceni Art For Job
0735 657562
uni@artforjob.it

Venerdì 8 maggio - ore 14:30 - 18:30 (In aula)

Tecnologie di produzione dei prodotti tradizionali (IG) e convenzionali (pasta, olio EVO)

Sabato 9 maggio - ore 9:30 - 13:30 (In aula)

Tecnologie di conservazione (concentrazione, essiccamento, sterilizzazione, congelamento)

Venerdì 15 maggio - ore 14:30 - 18:30 (In aula)

Valutazione della shelf life: progettazione

Sabato 16 maggio - ore 9:30 - 13:30 (In aula)

Valutazione della shelf life: verifica

Venerdì 22 maggio - ore 14:30 - 18:30 (In aula)

Etichettatura: scadenza e tempo di conservazione

Sabato 23 maggio - ore 9:30 - 13:30 (In aula)

Macro e micro nutrienti

Venerdì 29 maggio - ore 14:30 - 18:30 (In aula)

Composti bioattivi e integratori alimentari

Sabato 30 maggio - ore 9:30 - 13:30 (In aula)

Alimenti a base vegetale

Venerdì 5 giugno - ore 14:30 - 18:30 (In aula)

Bevande (energetiche, sportive, fermentate e distillate)

Sabato 6 giugno - ore 9:30 - 13:30

(In aula ed esercitazioni pratiche)

Etichettatura degli alimenti