

CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE ALIMENTARI PER LA RISTORAZIONE**ELENCO SEMINARI IN PROGRAMMA NELL'a.a. 2007/2008**

SEMINARI ALL'INTERNO DEL CORSO	DOCENTE	INSERITO NEL CORSO	PROGRAMMATO
Caso studio: applicazione della detergenza e sanificazione nel mercato ittico	Dott. Massimo Tardirti	Detergenza e sanificazione degli impianti delle industrie alimentari	4 ore
Il ruolo dell'ASL nella prevenzione	Dott. Tezzo Funzionario ASL 19, Asti	Legislazione alimentare	4 ore
Il ruolo del SIAN nella prevenzione	Dott. Soardo Funzionario ASL 19, Asti	Legislazione alimentare	4 ore
Tecnologia delle conserve alimentari	Dott. Alberto Caudana	Processi delle tecnologie alimentari	6 ore
Stagionatura in celle climatizzate	Dott. Cuttica	Macchine e impianti dell'industria alimentare	4 ore
Tecnologie innovative nella ristorazione collettiva	Dott. D. Spada	Applicazioni di tecniche della ristorazione	6 ore
Problematiche produttive nella ristorazione collettiva	Dott. C. Forti	Applicazioni di tecniche della ristorazione	6 ore
Soddisfazione del consumatore nei sistemi di qualità	Dott. F. Gai	Gestione della qualità nella ristorazione	4 ore
Caratterizzazione delle sostanze grasse	Dott. Emanuele Forte	Analisi chimiche dei prodotti agroalimentari 2°	6 ore

Per qualsiasi informazione contattare presso la segreteria del Corso di Laurea al numero 0141/324678 Elenia Zuccolo.
Verranno resi disponibili successivamente giorni e orari in cui si svolgeranno i seminari.