Il Centro di Divulgazione delle Ricerche nel Settore Agro-Alimentare presenta il primo

CORSO DI ALTA FORMAZIONE PER Tecnologi Alimentari

Docenti di esperienza consolidata si alterneranno nelle discipline fondamentali per le figure professionali che operano nel settore agroalimentare.

Teoria e pratica in un week end esteso di full immersion, in un'atmosfera coinvolgente e di confronto serrato bidirezionale tra docenti e discenti.

Bertinoro - FC
27-29 Novembre 2015

IL CORSO

Le ***scienze degli alimenti*** e la ***nutrizione umana*** evolvono così rapidamente che è impensabile ipotizzare un aggiornamento occasionale per i professionisti che ne determinano la corretta interpretazione. Anche la scelta dei singoli temi da approfondire è un compito impegnativo, dal momento che le conoscenze attingono a settori contraddistinti dalla più ampia multidisciplinarietà.

La figura del ***tecnologo alimentare*** gioca un ruolo cardine nel ***trasferimento dell'innovazione*** alle aziende e per il feedback che da queste ultime ritorna verso i centri di ricerca. Per questo, la figura professionale non può essere sostituita dal singolo cultore di ciascuna delle discipline che ne costituiscono l'essenza. Piuttosto, la centralità dell'alimento e della dieta è il *leitmotiv* della formazione culturale e scientifica del professionista competente, ben integrata nelle regole della ***normativa di riferimento***, e che anzi da essa ne trae vantaggio.

La prima edizione del corso di ***alta formazione professionale*** per tecnologi alimentari raccoglie la sfida e la affronta mettendo in campo un team di esperti caratterizzati da un lungo percorso nella ***docenza universitaria*** e nelle ***istituzioni nazionali*** che implementano la normativa di settore. La squadra è arricchita da chi, quotidianamente, svolge ***ricerca applicata*** per le aziende, nei centri europei dove si progettano e sviluppano gli alimenti del futuro.

L'Ordine dei Tecnologi Alimentari, attraverso la figura del Presidente dell'Ente nelle regioni Emilia-Romagna Toscana Marche e Umbria, contribuisce ad accrescere, con la propria esperienza a contatto con le aziende, il contenuto del corso, puntando a dischiudere i segreti dei ***modelli di business*** e di ***valorizzazione del capitale umano***.

La peculiarità del corso, che merita di essere evidenziata, risiede nella caratteristica di essere un ***laboratorio di elaborazione*** di concetti originali, nati dalla unicità del rapporto stretto che si instaurerà tra i partecipanti, che avranno il piacere di proporre idee e di analizzarle insieme ai docenti.

CORSO DI ALTA FORMAZIONE PER TECNOLOGI ALIMENTARI

Dove

Centro Residenziale Universitario
Via Frangipane, 6
Bertinoro (FC)

Quando

da venerdì 27 Novembre alle ore 16:30
a domenica 29 Novembre alle ore 12:30

I Docenti del Corso

Prof.ssa Alessandra Bordoni

Professore Associato di Nutrizione Umana presso l'Università di Bologna, è leader del gruppo "Nutrizione" con attività di ricerca volte a studiare l'effetto degli alimenti e dei loro componenti su sistemi biologici. Coordina il progetto europeo PATHWAY-27. E' membro del Consiglio Direttivo della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), ed ha partecipato alla revisione dei Livelli di Assunzione Raccomandata di Nutrienti (LARN) come responsabile della sezione "lipidi". E' cofondatore del Congresso Internazionale "Foodomics"

Prof. Francesco Capozzi

Professore associato di Chimica presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna, è leader del gruppo "BIO-NMR" con attività di ricerca volte a studiare i sistemi biologici e gli alimenti applicando la spettroscopia di risonanza magnetica nucleare (NMR) al fine di sviluppar indicatori di qualità basati sui profili molecolari. Ha coordinato il progetto europeo "CHANCE". E' cofondatore del Congresso Internazionale "Foodomics" ed è componente permanente del Comitato Scientifico della Conferenza Internazionale "Magnetic Resonance in Food Science".

Dott. Francesco Fenga

Laureato in scienze delle preparazioni alimentari a Milano da oltre 30 anni si occupa di ricerca e sviluppo in aziende alimentari grandi e piccole, sviluppando e migliorando decine di prodotti in Italia e all'estero, collaborando strettamente con gli uffici marketing e vendite delle aziende. Presidente dell'ordine dei tecnologi alimentari di Emilia Romagna Marche e Umbria, si occupa da alcuni anni anche di business coaching e di sviluppo personale aggiornandosi continuamente con i migliori formatori italiani ed internazionali.

Prof.ssa Maria Severina Liberati

Laureata in Giurisprudenza presso l'Università degli Studi "La Sapienza" di Roma, durante la carriera di dirigente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali si è occupata di implementazione normativa per il settore agroalimentare e dei controlli nonché di valorizzazione dei prodotti di qualità e riassetto normativo in materia di pesca e di acquacoltura. Dall'A.A. 2008/2009 è docente a contratto di Legislazione alimentare presso l'Università di Bologna – Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena

Dott. Stefano Renzetti

Ricercatore senior presso la TNO (Organizzazione olandese per la ricerca scientifica applicata), dove lavora dal 2009, ha guidato progetti di ricerca incentrati sul design di texture e struttura dei prodotti alimentari, sulla stabilità fisica, funzionalità degli ingredienti e migrazione dell'umidità nei prodotti alimentari. Ha conseguito il dottorato di ricerca in Scienze e Tecnologie dei cereali alla University College Cork, in Irlanda. Ha collaborato con l'Istituto Superiore degli Alimenti e della Nutrizione (Olanda), una rete di innovazione aperta e nel campo della ricerca presso Unilever)

PROGRAMMA DEL CORSO

- **Laboratorio sull'analisi dei bisogni fondamentali e dei livelli di pensiero dei consumatori nello sviluppo dei nuovi prodotti**

FRANCESCO FENGA

Parte teorica

Saranno descritti tra gli schemi di pensiero più potenti nel mondo del coaching e dello sviluppo personale: a) I 6 bisogni fondamentali: quali sono e loro importanza nelle scelte quotidiane; b) I 6 livelli logici di pensiero: come le aziende possono dialogare meglio con i consumatori; c) le dinamiche a spirale e loro impatto sull'evoluzione dei comportamenti dei consumatori.

Parte pratica

Lavoro di gruppo di applicazione dei concetti per lo studio di nuovi prodotti e per l'analisi di quelli esistenti.

Condivisione dei lavori di gruppo

I gruppi condivideranno il loro lavoro con gli altri e insieme si discuteranno i risultati. Ci sarà spazio per le domande

- **La valutazione ed implementazione nutrizionale come strumento per la valorizzazione delle produzioni agro-alimentari**

ALESSANDRA BORDONI

Il corso descriverà i criteri alla base della valutazione nutrizionale di un alimento secondo il Regolamento EU su claim nutrizionali e salutistici, il profilo nutrizionale ed i principali concetti di nutrizione umana.

Parte generale

Dopo una breve introduzione relativa ai concetti generali di nutrizione umana, sarà descritto e spiegato il regolamento EU in vigore per l'attribuzione di indicazioni nutrizionali e salutistiche ad un alimento, ed il concetto di profilo nutrizionale e di alimento funzionale.

Parte applicativa

Particolare attenzione sarà dedicata alla valutazione nutrizionale di alcuni alimenti in commercio, confrontandone la composizione e le indicazioni presenti sulla confezione con il Regolamento EU.

Parte pratica

Sarà valutata la formulazione di un ipotetico alimento funzionale mediante lavoro di gruppo per la ricerca di parametri ottimali alla cui definizione i partecipanti del corso dovranno contribuire.

- **La normativa a supporto della professionalità**

MARIA SEVERINA LIBERATI

Parte teorica

1) Introduzione

Il ruolo della normativa di settore "a servizio" della professionalità di tecnologo alimentare: evoluzione e recenti innovazioni.

- criticità del settore agroalimentare nell'attuale contesto economico-produttivo
- la realtà che fa la norma (e non viceversa)
- qualificare l'assistenza tecnica alle imprese attraverso l'azione normativa

2) Approccio metodologico all'individuazione degli strumenti di opportunità e tutela finalizzati a:

- incremento di redditività e competitività delle imprese attraverso strategie di multifunzionalità
- valorizzazione del prodotto e dell'offerta: indicazioni supplementari e facoltative
- innovazione nelle tecniche di trasmissione delle informazioni lungo la filiera
- peculiarizzazione della proposta gastronomica e soluzioni alternative di somministrazione

Parte pratica

Stesura di una norma tecnica finalizzata ad attribuire alla professione

del tecnologo alimentare un ulteriore strumento di valorizzazione del comparto e costruzione del relativo procedimento di proposizione in sede comunitaria.

• L'approccio *foodomico* per la definizione della biodiversità agroalimentare

FRANCESCO CAPOZZI

Il corso descriverà i più moderni metodi spettroscopici e di rilassometria NMR da adottare nella valutazione della qualità degli alimenti, considerando la composizione molecolare e le caratteristiche chimico-fisiche della matrice alimentare.

Parte generale

Saranno descritti i più recenti lavori di ricerca dedicati allo sviluppo di nuovi descrittori molecolari per definire oggettivamente e in maniera olistica (Foodomica) le caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari, in funzione di cultivar/specie e dei metodi di allevamento e/o coltivazione.

Parte applicativa

Particolare attenzione sarà dedicata agli studi di casi che includono i prodotti protetti da marchi di qualità collettivi, che richiedono strumenti precisi per la loro rintracciabilità (impronte molecolari univoche), e le produzioni ortofrutticole, che necessitano di un'attenta valutazione delle variazioni introdotte nei loro profili metabolici a seguito della selezione genetica.

Parte pratica

Saranno considerati gli aspetti di freschezza e shelf-life mediante lavoro di gruppo per la ricerca di parametri ottimali alla cui definizione i partecipanti del corso dovranno contribuire.

• "Texture & Structure Design" per la riformulazione della composizione di alimenti *sani*

STEFANO RENZETTI

Il corso descriverà i più moderni approcci metodologici (fisici, chimico-fisici e microstrutturali), nell'ambito "texture & structure design" per la riformulazione di prodotti industriali con miglior profilo nutrizionale.

Parte generale

Saranno descritti i modelli e i principi fisici, chimico-fisici e di microstruttura più rilevanti per comprendere il processo di "food structuring" durante la preparazione industriale di alimenti. Saranno introdotte le metodologie di analisi più rilevanti per la valutazione dei parametri chiave nel processo di "food structuring".

Parte applicativa

Particolare attenzione sarà dedicata a come i modelli e principi fisici descritti possano essere utilizzati in ambito di ricerca applicata a fini commerciali. Verranno presentati studi relativi a diverse matrici alimentari.

Parte pratica

Saranno considerati gli approcci metodologici per un caso di riformulazione prodotto mediante lavoro di gruppo per la ricerca di parametri chiave alla cui definizione i partecipanti del corso dovranno contribuire.

SPONSOR

Informazioni

SEDE DEL CORSO

Centro Residenziale Universitario di Bertinoro
Via Frangipane, 6 Bertinoro (FC)

SEGRETERIA AMMNISTRATIVA

Ce.D.R.A.
via Uberti 48 – 47521 Cesena (FC) - 0547-368311
info@cedradivulgazione.it - www.cedradivulgazione.it

CREDITI FORMATIVI

Il corso prevede 20 crediti formativi
(corrispondenti a 20 ore di lezioni frontali ed esercitazioni pratiche)

QUOTA DI ISCRIZIONE

La quota di iscrizione è di € 1000 + IVA
(comprende materiale didattico, pernottamenti e pasti)
con possibilità di borse di formazione offerte dagli sponsor