Corso di Formazione/ Seminario

ANALISI DI UN ALIMENTO: I DERIVATI DEL LATTE

ARTICOLAZIONE DEGLI INCONTRI			
03/09/2016	8.30	**Apertura dei lavori: Presentazione**	**Docenti:**
		I sessione: I prodotti caseari nella dieta	
	900	Dieta mediterranea, questa sconosciuta	Elsa Ravaglia
	9.30	Dettaglio delle caratteristiche dei cibi della dieta mediterranea con riguardo ai prodotti caseari	Marialuisa Lisi
	10.00	Tanti latti e tanti formaggi: • Classificazione merceologica • Tecniche produttive: caseificazione • Problematiche (conservazione, ecc.)	Ettore Franca
	11.00	Discussione	
		II sessione: Alcuni prodotti rappresentativi	
	11.20	Casciotta di Urbino DOP	Paolo Cesaretti
	11,50	Parmigiano Reggiano Vacche Rosse DOP	Ugo Franceschini
		III sessione: Quando l'alimentazione diventa un problema	
	12.30	L'esempio dei derivati del latte	Leonardo Felici
	13.30	Lunch	
		IV sessione: Sul campo	
	14.30	Analisi sensoriale degli alimenti con particolare riferimento ai formaggi	Stefano Cerni
	15.30	Degustazione guidata	Stefano Cerni
	16.30	Test di valutazione	
	17.00	Termine dei lavori	

Sede del Corso	Tag Hotel Fano
Direttore del Corso	**Dr.ssa Maria Grazia Luzzini** Responsabile U.O.S. Formazione AV 1 ASUR Marche
Direttore Scientifico del Corso	Dott. Roberto Budassi
Docenti	Dott.ssa Elsa Ravaglia – Igiene degli alimenti e nutrizione AV 1 Dott.ssa Marialuisa Lisi – Igiene degli alimenti e nutrizione AV 1 Prof. Ettore Franca – agronomo e giornalista già professore in "Tecnologia, legislazione e marketing degli alimenti" nel corso di Scienza dell'Alimentazione presso l'Università degli Studi di Urbino. Dott. Paolo Cesaretti – Brand Manager Cooperlat Soc. Coop. Agricola Jesi Dott. Ugo Franceschini – Veterinario e allevatore, Vice presidente del Consorzio Vacche Rosse Reggio Emilia Dott. Leonardo Felici – Direttore U.O. Pediatria O.R.M.N. Dott. Stefano Cerni – Funzionario del Servizio Agricoltura Attività Economiche e Servizi alle Imprese Provincia di Rimini
Metodologia didattica	Formazione Residenziale
Materiale didattico	Dispense e Bibliografia ad hoc
Valutazione	Valutazione finale di gradimento Valutazione apprendimento con questionario
Crediti Formativi	**Crediti Formativi proposti crediti 7** *I Crediti verranno rilasciati solo a coloro che avranno garantito il 90% delle presenze previste alla Formazione Residenziale*