



Principali sistemi per contrastare lo sviluppo dei pericoli biologici

Tre lezioni serali con cadenza quindicinale **Dall' 8 ottobre al 19 novembre** – lunedì – dalle 20.30 alle 22.00

Seconda scadenza iscrizioni:

20 settembre 2012

E' possibile aderire anche ad una sola lezione. La conservazione degli alimenti è uno dei tre processi fondamentali della trasformazione agroalimentare e che si prefigge lo scopo primario di preservare nel tempo l'edibilità e il valore nutritivo di un prodotto agroalimentare, prevenendone le alterazioni accidentali.

I nostri soci, appassionati di cucina e consumatori sempre più consapevoli, ci hanno chiesto un approfondimento sull'argomento "**conservazione**" che consenta a tutti di evitare banali errori e migliorare la qualità delle preparazioni gastronomiche a casa propria.

Modulo 1 – lunedì 8 ottobre 2012

La conservazione degli alimenti: perché conserviamo?

- Le alterazioni biologiche
- Le tossinfezioni alimentari

Come conserviamo?: i sistemi di conservazione

- Il freddo: refrigerazione, congelazione, surgelazione
- Il calore: cottura, pastorizzazione, sterilizzazione
- L'assenza di ossigeno: sottovuoto, atmosfera controllata, atmosfera modificata,
- L'assenza di acqua: essiccazione, liofilizzazione
- L'aggiunta di conservanti naturali: olio, sale, zucchero
- L'aggiunta di conservanti artificiali: additivi;
- I sistemi misti: affumicatura

Modulo 2 – lunedì 29 ottobre 2012

Le carni

- La composizione chimica e valore nutritivo delle carni fresche
- I fattori qualitativi



- I tagli bovini
- I tagli suini
- I salumi
- L'etichettatura delle carni

I prodotti ittici

- Le tipologie (teleostei, molluschi, crostacei)
- I fattori qualitativi
- Le caratteristiche di freschezza

- L'etichettatura

□ Le uova

- La composizione chimica e valore nutritivo delle uova
- I fattori qualitativi
- L'etichettatura delle uova

Il latte e i latticini

- Le tipologie (Latte, formaggi, burro, ricotta....)
- I fattori qualitativi
- Le caratteristiche di freschezza
- L'etichettatura

Modulo 3 – lunedì 19 novembre 2012

I Vegetali

L'olio

- La composizione chimica e valore nutritivo dell'olio (oliva, semi)
- I fattori qualitativi
- La frittura
- L'etichettatura

I cereali



- Le tipologie (frumento, riso, mais, orzo.....)
- I fattori qualitativi e nutrizionali
- La lievitazione
- La pasta (fresca, secca, ripiena...)
- Il pane

Le frutta e la verdura

- Le tipologie (Frutta Fresca, frutta secca, Vegetali freschi, Legumi.)
- I fattori qualitativi e nutrizionali
- Le caratteristiche di freschezza
- L'etichettatura

Sede del corso: sala riunioni Coop.va Calmiere – Vicolo Broglio 2 (nagolo P.zza S. Zeno)– Verona

Scadenza iscrizioni: **20 settembre 2012**

Informazioni e iscrizioni c/o Circolo "**L'isola che c'è**" via C.Cattaneo 14 - 37121 Verona ogni martedì e giovedì al numero 045 8033589

oppure inviando una mail a:

m.pellegrinotti@arci.it

Scarica il

[pieghevole](#)

dei prossimi corsi autunnali

Le iniziative sono rivolte ai soci Arci o a coloro che desiderano associarsi