

TECNOLOGIE ALIMENTARI

CONOSCERE CHE COSA MANGIAMO

CORSO IN VIDEOCONFERENZA

ORARI: 3 sessioni da 2,5 ore

DURATA EFFETTIVA DELLE LEZIONI: 7h30m

Presentazione

Nel contesto odierno la sicurezza e la qualità degli alimenti stanno progressivamente influenzando le preferenze del consumatore medio. Per rendere possibili scelte alimentari sempre più consapevoli, che tengano conto del valore nutrizionale, della qualità sensoriale e della sicurezza dei prodotti alimentari è necessario che il consumatore finale, ultimo anello della filiera, acquisisca le conoscenze di base sui processi di produzione degli alimenti. Dalle materie prime al prodotto finito: principali processi produttivi alimentari. Il corso ELAV fornisce gli strumenti necessari per comprendere "com'è fatto" un alimento, quali fasi produttive ha attraversato e i principali rischi di contaminazione a cui può essere esposto durante ogni fase. Comodamente da casa propria, 7,5 ore di lezione frontale in videoconferenza ad alto contenuto didattico, specificamente create da ELAV per le Scienze Motorie.

Aspettative culturali e professionali

Apprendere alcuni elementi fondamentali della chimica degli alimenti. Acquisire una conoscenza globale nel settore delle tecnologie alimentari con particolare riferimento ai processi di produzione, ai metodi di conservazione e di corretta scelta ed utilizzo degli alimenti. Saper consigliare sapientemente i giusti alimenti al consumatore.

Programma

TEORIA e PRATICA: note di chimica degli alimenti per conoscere i processi produttivi, tecnologie e processi produttivi (alimenti caseari, cereali e derivati, oli e grassi, prodotti enologici), microbiologia industriale e alimenti fermentati, nuovi prodotti alimentari (probiotici e prebiotici, alimenti funzionali, alimenti dietetici, alimenti biologici), alimenti geneticamente modificati, additivi e residui negli alimenti, le contaminazioni chimiche e biologiche, i metodi di conservazione (chimici, fisici, biologici), qualità degli alimenti: denominazioni d'origine, rintracciabilità e filiera, come leggere un'etichetta, nuove scale e indici di qualità degli alimenti, la cottura e le trasformazioni dovute ad essa, l'influenza delle tecnologie alimentari sulla salute.

IL PROGRAMMA POTREBBE SUBIRE PICCOLE VARIAZIONI.

Docenti

[Docenti ELAV.](#)

Rivolto a

Studenti o laureati in scienze motorie e per gli allenatori ed istruttori dei settori del fitness e dello sport. Gli argomenti verranno trattati solo ad un livello specialistico e per questo motivo, consigliamo a tutti gli interessati di disporre di un sufficiente bagaglio culturale di base al fine di evitare incomprensioni nelle tematiche trattate.

Cosa rilascia

Attestato di partecipazione, crediti formativi per i percorsi professionali ELAV.

Valido per i masters specialistici ELAV

Fitness Specialist	no
Anti Aging Specialist	si
Athletic Trainer Specialist	no
Sport and Fitness Nutrition Specialist	si
Sport and Fitness Rehabilitation Specialist	no
Sport and Fitness Postural Specialist	no

Quota di partecipazione (IVA inclusa)

Entro 10 giorni dalla data del corso	Entro le ore 13.00 del giorno precedente	In sede corso
139,00€	159,00€	199,00€

ACQUISTA PIÙ CORSI E RISPARMIA

La quota comprende

Kit congressuale, attestato di partecipazione, accesso riservato on-line al materiale didattico consultabile elettronicamente.

[ISCRIVITI ORA](#)

[VAI ALLA PAGINA DEL CALENDARIO CORSI ONLINE](#)

[VAI ALLA PAGINA DEL CALENDARIO CORSI](#)

[VAI ALLA PAGINA DEL CATALOGO CORSI](#)

[VAI ALLA PAGINA DEI MASTERS PER LA CERTIFICAZIONE SPECIALIST](#)