



**ANTIM**  
*Associazione Nazionale  
Tecnici dell'Industria Molitoria*



*Unione Parmense degli Industriali*

SVILUPPO RISORSE PER L'AZIENDA  
**CISITA**  
P A R M A

# **TECNOLOGIA E MERCEOLOGIA MOLITORIA**

**Processi, diagrammi, prodotti**

**CORSO DI FORMAZIONE SULLE TECNICHE E LE TECNOLOGIE INNOVATIVE IN CAMPO MOLITORIO.**



## OBIETTIVI

Fornire le **nozioni di carattere generale** su **tecnica e tecnologia molitoria** e di aggiornamento sulle più recenti **innovazioni** nel campo molitorio. L'attività in aula prevede sia **lezioni frontali** che **modalità interattive** (esercitazioni, studio di casi pratici, simulazioni). Durante il corso sono previste **visite didattiche** agli impianti della zona.

## PROGRAMMA

Modulo	Data	Orario	Ore	Argomenti	Docente
<b>1</b>	1 ottobre 2020 2 ottobre 2020 8 ottobre 2020 9 ottobre 2020	9.00-13.00/14.00-18.00 9.00-13.00/14.00-18.00 14.00-18.00 9.00-13.00/14.00-18.00	28	<b>Tecnologia e diagrammi di macinazione e di condizionamento del grano duro: pulitura, stoccaggio, cicli di rottura, rimacina e setacciatura di farine*</b>	Francesco Acquaviva
<b>2</b>	22 ottobre 2020 23 ottobre 2020	9.00-13.00/14.00-18.00 9.00-13.00/14.00-18.00	16	<b>Tecnologia e diagrammi di macinazione e di condizionamento del grano tenero: cicli di rottura, rimacina e setacciatura di farine*</b>	Flavio Zambelli
<b>3</b>	29 ottobre 2020 30 ottobre 2020	14.00-18.00 9.00-13.00/14.00-18.00	12	<b>Merceologia dei cereali: caratteristiche botaniche, tecniche colturali</b>	Claudio Campagna
<b>4</b>	5 novembre 2020 6 novembre 2020	14.00-18.00 9.00-13.00/14.00-18.00	12	<b>Biotecnologia, chimica e analisi processi di farine e impasti</b>	Simona Lauri
<b>5</b>	12 novembre 2020 13 novembre 2020	14.00-18.00 9.00-13.00/14.00-18.00	12	<b>Il processo di panificazione</b>	Emanuele Varotto
<b>6</b>	19 novembre 2020 20 novembre 2020	14.00-18.00 9.00-13.00/14.00-18.00	12	<b>Merceologia dei cereali: impieghi prevalenti per l'alimentazione umana, animale e l'uso industriale*</b>	Marino Scarlino
<b>7</b>	26 novembre 2020 27 novembre 2020	14.00-18.00 9.00-13.00/14.00-18.00	12	<b>Tecnologie di insilaggio, aeraulica in aspirazione e pressione</b>	Fabio Vuoto
<b>8</b>	3 dicembre 2020	9.00-13.00	4	<b>Tecniche di gestione della qualità per il miglioramento continuo e certificazioni di settore</b>	Guido Stancari
<b>9</b>		14.00-18.00	4	<b>Sicurezza, salute e gestione dei rischi di esplosione nell'ambiente di lavoro</b>	Paolo Panzavolta

\* All'interno di questo modulo sono previste visite ai molini



## DESTINATARI

Direttori tecnici, responsabili di produzione, professionisti, con specifica esperienza nel settore.

## SEDE

Unione Parmense degli Industriali, Strada al Ponte Caprazzucca 6/a - Parma

## MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E ISCRIZIONE

Per formalizzare l'adesione occorre **compilare e spedire la scheda di iscrizione**, che ha valore di impegno alla partecipazione al corso, **entro il 14/09/2020**. Il corso prevede **30 partecipanti** i cui posti saranno assegnati secondo l'**ordine di arrivo** delle iscrizioni dando **priorità** a coloro che frequenteranno l'**intero corso in presenza**. È prevista anche la fruizione delle **lezioni a distanza e in tempo reale** tramite la connessione ad una piattaforma dedicata (salvo nel caso di visite aziendali).

## QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO

**ASSOCIATI ITALMOPA E/O UPI: GRATUITO**  
**ASSOCIATI ANTIM: SCONTO 50%**  
**ASSOCIATI CONFINDUSTRIA: SCONTO 20%**

Corso Completo	• € 3650 + IVA
Pacchetti	• € 1500 + IVA <b>modulo 1 + modulo 2 (pacchetto A)</b>
	• € 900 + IVA <b>modulo 3 + modulo 6 (pacchetto B)</b>
	• € 900 + IVA <b>modulo 4 + modulo 5 (pacchetto C)</b>
Singoli moduli	• € 1000 + IVA <b>modulo da 28 ore</b>
	• € 650 + IVA <b>modulo da 16 ore</b>
	• € 500 + IVA <b>ogni modulo da 12 ore</b>
	• € 200 + IVA <b>ogni modulo da 4 ore</b>

- Il **pagamento** dovrà essere anticipato e avvenire tramite **bonifico bancario** a seguito della conferma (tramite e-mail) dell'avvio del corso.
- La **frequenza** al corso sarà possibile solo dando evidenza dell'avvenuto pagamento.
- La **fattura** sarà emessa **dopo l'avvio** del corso.

### PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

**Annalisa Roscelli**

tel. 0521/226511

e-mail: [roscelli@cisita.parma.it](mailto:roscelli@cisita.parma.it)





## **CISITA PARMA SCARL**

**B.go Girolamo Cantelli 5 - 43121 Parma**

**tel. 0521 226500 - fax 0521 226501**

**[cisita@cisita.parma.it](mailto:cisita@cisita.parma.it) - [www.cisita.parma.it](http://www.cisita.parma.it)**

**lun. - ven. 9.00 - 13.00 e 14.00 - 18.00**

