

Nome.....

Cognome.....

Attività svolta.....

Azienda.....

Indirizzo.....

Città.....

P. IVA

Tel./ Fax.....

E-mail.....

Firma.....

Il pagamento della quota di iscrizione
di € 300,00 + IVA 20% a persona,
avverrà tramite bonifico bancario su:

Banca Intesa BCI – COMIT
sede di Genova
ABI 03069
CAB 01480
C/c 592494/01/78

specificare:
Iscrizione Corso Reologia e Reometria 2005

INVIARE COMPILATO PER FAX ALLO 010 839 88 08



REOLOGIA
REOMETRIA

REOMETRIA
REOLOGIA

APPLICATA

Concetti Basilari e
Approfondimenti

7/10 giugno 2005

Campus di
Scienze degli Alimenti
Università di Bologna
Sede di Cesena

Sede del corso:
Campus di Scienze degli Alimenti
P.zza Goidanich, 60
47023 CESENA
Tel. 0547 636 111 centralino

Dr. Alessandro Angioloni
Tel. 0547 636 120

ORGANIZZATO da



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
SEDE DI CESENA



ITALSCIENTIFICA
Genova

Premessa

La reologia intesa come scienza che studia il comportamento fisico dei materiali, è un campo di indagine che non interessa più solamente i laboratori accademici ma si configura come uno strumento utilizzato anche a livello di **laboratori di ricerca e sviluppo aziendali** per la valutazione di proprietà di comportamento dei più diversi materiali.

Nel campo **dei polimeri, degli olii minerali, delle ceramiche e non ultimo dei prodotti alimentari**, lo studio delle caratteristiche reologiche diventa sempre più uno strumento di "problem solving" oltre che il mezzo per misurare i comportamenti dei materiali in fase di processo e le proprietà finali dei prodotti.

Obiettivo di questo corso è quello di favorire i tecnici e i ricercatori che si avvicinano alla reologia attraverso la **spiegazione** dei suoi principi basilari e **dimostrazioni pratiche** su avanzate apparecchiature installate presso il **Campus di Scienze degli Alimenti dell'Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, nella sede del polo scientifico didattico di Cesena**.

D'altra parte il corso potrà offrire a chi è già introdotto nel mondo delle misure reologiche una valida occasione per approfondire

alcuni aspetti teorici, con tecnici qualificati e poter verificare praticamente l'impiego degli strumenti hardware e software più evoluti per la soluzione di problematiche specifiche in campo industriale e di ricerca, sia alimentare sia non alimentare.

**Organizzazione scientifica**

Prof. Marco Dalla Rosa

Dr. Alessandro Angioloni

Alma Mater Studiorum, Università di Bologna
Campus Scienze degli Alimenti - Cesena

Dr.ssa Eugenia Rastelli

Centro Ceramico - Bologna

Giorgio Mojoli

Emanuele Stanzani

Italscientifica S.p.A. - Genova

Anton Paar Germany

7 Giugno 2005

Ore 10:00 Registrazione partecipanti

Ore 11:00 Introduzione al corso, principi generali e ambiti di utilizzo della reologia.

Prof. Marco Dalla Rosa

Ore 13:00 Pausa pranzo

Ore 14:30 Principi basilari di reologia. Moto continuo
Giorgio Mojoli

Ore 15:30 Applicazione della reologia in ambito ceramico, valutazioni in moto continuo, utilità pratiche

Dr.ssa Eugenia Rastelli

Ore 16:30 La reologia in moto continuo nell'ambito alimentare

Dr. Alessandro Angioloni

Ore 17:30 l'utilizzo di indagini reologiche in moto continuo nell'ambito dei materiali polimerici naturali e sintetici, ausilio alla formulazione e al controllo qualità
Giorgio Mojoli

8 Giugno 2005

Ore 09:00 Aspetti teorici sulle indagini reologiche transitorie, tempodipendenza e limite di scorrimento
Giorgio Mojoli

Ore 10:30 l'uso delle indagini transitorie nella caratterizzazione alimentare, struttura e relazione all'analisi sensoriale.

Alessandro Angioloni

Ore 11:45 L'aiuto fornito dall'analisi transitoria in ambito ceramico

Dr.ssa Eugenia Rastelli

Ore 13:00 Pausa pranzo

Ore 14:30 Esercitazioni e dimostrazioni specifiche in Laboratorio sugli argomenti trattati

9 Giugno 2005

Ore 09:00 Regime Oscillatorio. Principi generali. Aspetti teorici ed applicazioni nell'ambito industriale
Giorgio Mojoli

Ore 10:30 L'uso delle indagini oscillatorie in ambito ceramico

Dr.ssa Eugenia Rastelli

Ore 11:45 Le informazioni e l'uso delle indagini reologiche in oscillatorio in ambito alimentare

Dr. Alessandro Angioloni

Ore 13:00 Pausa pranzo

Ore 14:30 Esercitazioni e dimostrazioni specifiche in Laboratorio sugli argomenti trattati

Ore 16:00 Misure reologiche e valutazione di sistemi complessi secondo l'approccio della cosiddetta "cucina molecolare".

Principi ed esercitazioni.

Dr. Alessandro Angioloni

Giorgio Mojoli

Paolo Teverini, chef esperto della Scuola Regionale di Ristorazione di Cesenatico

Ore 20:00 cena a Bagno di Romagna, presso il rinomato ristorante Paolo Teverini

**10 Giugno 2005**

Ore 9:00 Esercitazioni in laboratorio su prodotti: polimeri, olii minerali, ceramiche, prodotti alimentari **e su materiali portati dai partecipanti**

Ore 13:00 Conclusione del Corso, consegna degli attestati e pranzo

IL SEMINARIO È A NUMERO CHIUSO.

La quota di iscrizione comprende:

partecipazione al corso, materiale didattico, pranzi, coffee break, cena a Cesenatico l'ultima sera del corso

Per ulteriori informazioni contattare

ITALSCIENTIFICA, rif.to: Sonia Muston

Tel. 010 84 24 1 Fax 010 839 88 08

E-mail: info@italscientifica.it



ITALSCIENTIFICA
Genova