

Laboratorio di Chimica degli alimenti AA 2019/2020

Materiale didattico - da portare:

- ✓ Dispense stampate su carta (no tablet o computer) e rilegate per argomento;
- ✓ Calcolatrice e blocco per appunti;
- ✓ Portapenne.

E' obbligatorio l'uso del camice e degli occhiali di sicurezza.

Gli occhiali sono dispositivi di protezione PERSONALI (DPP), ricordarsi di portare i propri occhiali di sicurezza, non verranno messi a disposizione DPP comuni.

Indossare indumenti caldi che lascino ampio margine di movimento, portare capelli legati ed ordinati, scarpe con suola in gomma.

All'interno di ciascun turno (turno A, B e C) suddividersi in 3 gruppi omogenei per numerosità. Ciascun gruppo, già dal primo giorno di esercitazioni, dovrà portare i seguenti alimenti da sottoporre ad analisi:

- ✓ **ACQUA POTABILE** (rubinetto, pozzo ecc) almeno 2 L;
- ✓ **VINO ROSSO** (anche del supermercato) almeno 750 mL con cavatappi;
- ✓ **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA** (commerciale o da frantoio) almeno 50-100 g;
- ✓ **OLIO DI SEMI** pochi grammi.

L'orario del laboratorio sarà il seguente:

9:00-13:00 - 14:00-18:00

Alla mattina è ammesso l'ingresso alle esercitazioni fino alle ore 9:05. I ritardatari non saranno ammessi salvo cause di forza maggiore (eventi atmosferici, giustificati motivi personali ecc..)

Chiara E. Cordero