



Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana Provider organizzatore: 733

Progetto Formativo Aziendale

**Preparazione dei campioni di prova nella microbiologia degli alimenti.
Aggiornamenti tecnici**



16 crediti ECM per
veterinari, biologi, tecnici di
laboratorio

8 settembre, 15 settembre, 22 settembre, 29 settembre 2020
modalità videoconferenza

Destinatari: veterinari, biologi, tecnici di laboratorio biomedico e tecnologi alimentari che si occupano di microbiologia degli alimenti per uomo e animali e delle acque. Numero massimo di partecipanti 30
Numero minimo per attivare il corso: 15

Obiettivo nazionale: 23 - Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

Obiettivo ECM: *Acquisizione di competenze tecnico professionali* inerenti le modalità di preparazione dei campioni di prova, della sospensione iniziale e delle diluizioni decimali per l'analisi microbiologica

Obiettivi didattici: Alla fine dell'evento i partecipanti avranno acquisito conoscenze circa:

- regole generali ed i strumenti tecnici per la preparazione dei campioni di alimenti ad uso umano ed animale, delle acque e dei campioni ambientali per le analisi microbiologiche;
- termini e definizioni utilizzati ai fini dell'applicazione delle pertinenti norme di riferimento;
- tecniche per la corretta preparazione della sospensione iniziale e successive diluizioni per gli esami microbiologici;

- concetti di base e le tecniche di preparazione di pool e di campioni composti destinati alle prove microbiologiche qualitative

Metodologia didattica

- Lezioni frontali in modalità di videoconferenza
- Discussioni interattive in modalità di videoconferenza
- Esercitazioni

Strumenti di verifica

- Questionario di apprendimento a risposta multipla
- Questionario di valutazione della qualità percepita

Effettuazione verifica di efficacia a distanza: SI NO X

- Se NO: indicare il motivo

Verifica a distanza/efficacia:

- trattandosi di un evento di aggiornamento teorico-pratico, non si ritiene fattibile ed utile una valutazione di efficacia a distanza, che potrà essere prevista in caso di successivi eventi di tipo pratico.

Responsabile Scientifico:

Dott.ssa Tatiana Bogdanova, Medico Veterinario, U.O.C. (Unità Operativa Complessa) Microbiologia degli Alimenti, IZS Lazio e Toscana - Roma

PROGRAMMA

1° giornata martedì 8 settembre

09.00 Presentazione del corso

Stefano Bile/Tatiana Bogdanova; Veterinari U.O.C. (Unità Operativa Complessa) Microbiologia degli Alimenti, IZS LT Roma

09.15 Regole generali per la preparazione della sospensione iniziale e delle diluizioni decimali

Applicazione della norma UNI EN ISO 6887-1:2017

Tatiana Bogdanova

10.15 Regole per il campionamento di superfici. Applicazione della norma ISO 18593:2018.

Alberto Brozzi, Veterinario U.O.T (Unità Operativa Territoriale) Lazio Nord/Viterbo, IZS LT

11.15 Pausa caffè**11.30 Esercitazioni**

Fabiola Di Giamberardino, Tecnico di laboratorio, U.O.C. Microbiologia degli Alimenti, IZS LT Roma

12.30 Presentazione e discussione delle esercitazioni svolte**13.30 Chiusura dei lavori**

2° giornata martedì 15 settembre

09.00 **Regole specifiche per la preparazione dei campioni di carne e di prodotti a base di carne per l'analisi microbiologica. Applicazione della norma UNI EN ISO 6887-2: 2017.**

Paola Marconi, Veterinario U.O.T. Toscana Centro/ Firenze, IZS LT

10.00 **Regole specifiche per la preparazione dei campioni di prodotti alimentari vari. Applicazione della norma UNI EN ISO 6887-4: 2017.**

Maria Concetta Campagna, Tecnologo alimentare U.O.T. Lazio Sud/ Latina, IZS LT

11.00 *Pausa caffè*

11.15 **Esercitazioni**

Linda D'Amici, Tecnico di laboratorio, U.O.T. Lazio Sud/ Latina, IZS LT

Lucia Guazzini, Tecnico di laboratorio, U.O.T. Toscana Centro/ Firenze, IZS LT

12.15 **Presentazione e discussione delle esercitazioni svolte**

13.30 **Chiusura dei lavori**

3° giornata martedì 22 settembre

9.00 **Regole specifiche per la preparazione dei campioni di pesce e dei prodotti della pesca.**

Applicazione della norma UNI EN ISO 6887-3: 2017; ISO 6887-3:2017/Amd.1:2020

Laura Gasperetti, Biologo U.O.T. Toscana Nord/Pisa, IZS LT

10.00 **Regole specifiche per la preparazione dei campioni di prodotti lattiero caseari. Applicazione della norma ISO 6887-5:2020**

Tiziana Zottola, Veterinario U.O.T. Lazio Sud/ Latina, IZS LT

11.00 *Pausa caffè*

11.15 **Esercitazioni**

Pina Briganti, Tecnico di laboratorio U.O.T. Lazio Sud/ Latina, IZS LT

Carla Milioni, Tecnico di laboratorio U.O.T. Toscana Nord/Pisa, IZS LT

12.15 **Presentazione e discussione delle esercitazioni svolte**

13.30 **Chiusura dei lavori**

4° giornata martedì 29 settembre

9.00 Regole specifiche per la preparazione dei campioni liquidi (latte ed acqua). Applicazione della norma ISO 6887-5:2020; ISO 13843:2017; UNI EN ISO 8199:2018

Simonetta Amatiste, Veterinario U.O.C. Igiene delle Produzioni e Salute Animale, IZS LT Roma

10.00 Stato dell'arte, criticità e problematiche nell'applicazione delle norme ISO 6887 nei laboratori Microbiologia degli alimenti.

Teresa Bossù, Veterinario U.O.C. Microbiologia degli Alimenti, IZS LT Roma
Lazio e Toscana - Roma

11.00 Pausa caffè

11.15 Esercitazioni

Daniela Patriarca, Tecnico di laboratorio U.O.C. Igiene delle Produzioni e Salute Animale, IZS LT Roma

12.15 Presentazione e discussione delle esercitazioni svolte

13.00 Questionario finale di apprendimento

13.30 Chiusura dei lavori

MODALITA' DI ISCRIZIONE

La partecipazione è gratuita.

Iscrizione tramite Portale della formazione <http://formazione.izslt.it/>

Termine ultimo di iscrizione: **03 settembre 2020**; conferme tramite e – mail entro il **04 settembre**

CRITERI DI SELEZIONE

- veterinari, biologi, tecnici di laboratorio biomedico e tecnologi alimentari che si occupano di microbiologia degli alimenti per uomo, animali e acque
- ordine arrivo richieste iscrizione

MATERIALE DIDATTICO

Il materiale didattico sarà messo a disposizione sul Portale della formazione, nella pagina dedicata al corso

MODALITA' DI CANCELLAZIONE:

Attestato di partecipazione con indicazione dei crediti formativi ECM: è indispensabile la frequenza del **90%** delle ore di formazione e il superamento della prova finale.

L'organizzazione si riserva di annullare o modificare le date dell'evento formativo previa tempestiva comunicazione agli iscritti.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Struttura Formazione, Comunicazione e Documentazione

tel. 06.79099421; fax 06.79099459/0779340724

E-mail: simona.digiampietro@izslt.it

www.izslt.it

