

Corso webinar

LA CONVALIDA DEI TRATTAMENTI DI INATTIVAZIONE MICROBICA NEGLI ALIMENTI: METODOLOGIE A CONFRONTO

30 MAGGIO 2022 | ore 9.00 – 13.00

Responsabile Scientifico

Alberto Zampiero - Veterinario IZSVE

I trattamenti di pastorizzazione in ambito alimentare rappresentano uno dei metodi più diffusi per garantire l'eliminazione, o almeno la riduzione entro livelli di accettabilità, dei microrganismi patogeni o dei microrganismi deterioranti presenti nell'alimento. Tali trattamenti possono essere di varia natura; nel caso dei trattamenti che utilizzano il calore è possibile ottenere, tramite l'impiego di *datalogger*, il profilo termico registrato durante la pastorizzazione, ed utilizzarlo per calcolare il numero di riduzioni logaritmiche della carica microbica presente, quale misura del livello di efficacia del trattamento applicato. Alternativamente all'uso di *datalogger* esistono altre metodologie, come ad esempio le prove di contaminazione sperimentale (*challenge test*), per valutare il livello di inattivazione microbica ottenuto con il trattamento. Misurare l'efficacia dei trattamenti applicati durante il processo produttivo costituisce un'azione fondamentale per la gestione dei punti critici nell'ambito dei sistemi HACCP e per la verifica delle azioni messe in atto per garantire la sicurezza microbiologica dei prodotti alimentari. Gli stessi approcci possono essere utilizzati anche per verificare le informazioni da riportare in etichetta relativamente alle modalità di preparazione per un consumo sicuro dei prodotti alimentari.

Il corso si pone l'obiettivo di illustrare le diverse metodologie a disposizione dell'Operatore del Settore Alimentare per verificare l'efficacia dei trattamenti che applica ai prodotti per garantirne la sicurezza microbiologica e/o allungarne la shelf life, e per verificare le corrette informazioni da riportare in etichetta relativamente alle modalità di preparazione e consumo.

edizione NON ECM	
DESTINATARI	Numero partecipanti: 250 <ul style="list-style-type: none">• Operatori del settore alimentare (OSA)• Consulenti in sicurezza alimentare• Personale laboratori analisi alimenti• Personale Aziende Sanitarie Locali
CREDITI	NON PREVISTI
DURATA	4 ORE
TERMINE ISCRIZIONI	Martedì 24 maggio 2022
LINK ISCRIZIONE	https://corsi.izsvenezie.it/

PROGRAMMA

ACCESSO PARTECIPANTI ALLA PIATTAFORMA: dalle h. 08.45 alle h. 09.00

dalle h. 09.00 alle h. 10.30

La microbiologia predittiva per lo studio dell'inattivazione batterica nell'industria alimentare

- Fondamenti teorici dell'inattivazione batterica
- Modelli di microbiologia predittiva applicabili nella produzione degli alimenti

DOCENTE: ERICA TIRLONI – UNIMI

PAUSA: dalle h. 10.30 alle h. 10.45

dalle h. 10.45 alle h. 11.15

La microbiologia predittiva per lo studio dell'inattivazione batterica nell'industria alimentare

- Discussione di casi studio

DOCENTE: ERICA TIRLONI – UNIMI

dalle h. 11.15 alle h. 12.15

Valutazione dell'inattivazione batterica attraverso prove di contaminazione sperimentale (*challenge test*)

- Modalità di esecuzione dei challenge test ed interpretazione dei risultati
- Discussione di casi studio

DOCENTE: ALESSANDRA PEZZUTO – IZSve

dalle h. 12.15 alle h. 13.00

Discussioni e conclusioni

TUTTI I DOCENTI DELLA SESSIONE

MODERATORE: ALBERTO ZAMPIERO

VERIFICA di APPRENDIMENTO

È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla al termine del webinar. Sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato (max 5 tentativi con doppia randomizzazione delle domande). Il test deve essere completato entro 3 giorni dal termine del corso.

VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA

Compilazione questionario di gradimento

INFORMAZIONI UTILI

OBIETTIVI

Il corso si pone l'obiettivo di illustrare le diverse metodologie a disposizione dell'Operatore del Settore Alimentare per verificare l'efficacia dei trattamenti che applica ai prodotti per garantirne la sicurezza microbiologica e/o allungarne la shelf life, e per verificare le corrette informazioni da riportare in etichetta per un consumo sicuro dell'alimento.

COMPETENZE

Il discente avrà la possibilità di approfondire le conoscenze relativamente a due-approcci per misurare il livello di abbattimento microbico ottenuto da un determinato processo: applicazione dei SW di microbiologia predittiva e approccio sperimentale mediante contaminazione artificiale dell'alimento. Verranno forniti gli elementi utili per comprendere i punti di forza e di debolezza delle diverse metodologie, e i relativi ambiti di applicazione.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Il corso prevede la partecipazione a una sessione formativa fruibile in diretta (*webinar*) tramite piattaforma multimediale dedicata. La sessione sarà registrata e resa disponibile per una fruizione asincrona/ripetibile.

PREREQUISITI TECNICI

Per la partecipazione al corso in modalità *webinar* è necessario:

- computer o tablet dotati di audio (si consiglia l'uso di cuffie, microfono e della webcam)
- collegamento Internet stabile, meglio se collegato con cavo lan (consigliato almeno 1,5 Mbps in *download*)
- *browser* aggiornato all'ultima versione disponibile (Mozilla Firefox, Microsoft Edge o Google Chrome). Si consiglia l'uso di Google Chrome. La piattaforma non è compatibile con Internet Explorer.
- [Client Zoom per riunioni](#) installato e aggiornato all'ultima versione.



È fondamentale che ciascun partecipante si colleghi alla piattaforma individualmente per consentire la registrazione degli accessi e il tracciamento della partecipazione, necessari per il rilascio dell'attestato.

ISCRIZIONI

Per iscriversi è necessario registrarsi al Portale della formazione IZSve:

- accedere a <https://corsi.izsvenezie.it/> e se non si dispone già di username e password, registrare il proprio profilo-utente ([vedi «come iscriversi a un corso»](#));
- accedere con le proprie username e password alla sezione «OFFERTA FORMATIVA» - «CORSI NON ACCREDITATI»



- cliccare sull'icona  in corrispondenza del titolo del corso **“La convalida dei trattamenti di inattivazione microbica negli alimenti: metodologie a confronto”** e iscriversi tramite l'icona 

La conferma di partecipazione verrà comunicata via e-mail dalla Segreteria organizzativa al termine delle iscrizioni. In caso di difficoltà tecniche è possibile contattare il n. 049 8084180

NOTE

Per acquisire l'attestato di partecipazione è necessario seguire in diretta l'attività didattica negli orari indicati nel programma e superare la verifica dell'apprendimento.

PER INFORMAZIONI



Laboratorio Formazione e Sviluppo delle professioni

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (PD)

☎ +39 049 8084341 | Fax: +39 049 8084270 | ✉ formazione@izsvenezie.it