

Corso ECM

STUDI DI SHELF LIFE. DALLA MICROBIOLOGIA ALLA CHIMICA IN ALIMENTI CONVENZIONALI E NOVEL FOOD

16 DICEMBRE 2025 | ore 09.00 - 16.00

Sala ORUS | IZSVe, V. le dell'Università 10, 35020 Legnaro (PD)

Responsabile Scientifico **Alessandra Tata** – Ricercatrice chimica IZSVe

La shelf life (letteralmente “vita di scaffale”) di un alimento indica la durata commerciale di un prodotto, ossia il periodo di tempo entro il quale esso mantiene accettabili le proprie caratteristiche. Questo corso si propone di analizzare gli aspetti da considerare al fine di stabilire correttamente la shelf life di un alimento. Saranno presentate le principali caratteristiche microbiologiche del prodotto e come esse possono variare nel tempo. Il corso intende dare ai discenti anche l'opportunità di acquisire nozioni circa le reazioni chimico-fisiche ed enzimatiche che possono influenzarne sapore, consistenza e stabilità nel tempo. A tal fine verranno illustrati i metodi capaci di individuare i cambiamenti di consistenza (texture) dell'alimento, la presenza di composti volatili maleodoranti (off-flavors), e quelli responsabili del sapore aspro e sgradevole tipici dell'irrancidimento. Il corso affronterà anche tematiche relative agli studi di shelf-life nel novel food.

edizione ECM	
DESTINATARI	Il corso è rivolto ai veterinari, chimici, biologi delle ASL o liberi professionisti e ai responsabili qualità aziendali (MAX 60 partecipanti) Il corso è accreditato ECM per le seguenti figure sanitarie: • Biologi • Chimici • Medici veterinari (<i>tutte le discipline</i>)
CREDITI	5 ECM
DURATA	5 ore
LINK ISCRIZIONE	https://learning.izsvenezie.it
SCADENZA ISCRIZIONI	8 DICEMBRE 2025

PROGRAMMA

REGISTRAZIONE PARTECIPANTI dalle h. 09.00 alle h. 09.15

dalle h. 09.15 alle h. 09.30

COSA SI INTENDE PER SHELF-LIFE

DOCENTE: MICHELA FAVRETTI – IZSVe (sostituto: Andrea Cereser – IZSVe)

dalle h. 09.30 alle h. 10.15

INQUADRAMENTO GENERALE E ASPETTI NORMATIVI

DOCENTE: ANDREA CERESER – IZSVe (sostituto: Michela Favretti – IZSVe)

dalle h. 10.15 alle h. 11.00

ESEMPI PRATICI DI STUDI DI SHELF-LIFE DAL PUNTO DI VISTA MICROBIOLOGICO

DOCENTE: ALESSANDRA PEZZUTO – IZSVe (sostituto: Simone Belluco – IZSVe)

PAUSA CAFFÉ dalle h. 11.00 alle h. 11.30

dalle h. 11.30 alle h. 12.00

LA CHIMICA NEGLI STUDI DI SHELF-LIFE

DOCENTE: CARMELA ZACOMETTI – IZSVe (sostituto: Alessandra Tata – IZSVe)

dalle h. 12.00 alle h. 12.30

ADDITIVI ALIMENTARI. QUALE RUOLO POSSONO AVERE NELLA SHELF-LIFE?

DOCENTE: ALBINO GALLINA – IZSVe (sostituto: Lisa Ferrari – IZSVe)

PAUSA PRANZO dalle h. 12.30 alle h. 13.30

dalle h. 13.30 alle h. 14.00

ESEMPI PRATICI DI STUDI DI SHELF-LIFE DAL PUNTO DI VISTA CHIMICO

DOCENTE: ALESSANDRA TATA – IZSVe (sostituto: Carmela Zacometti – IZSVe)

dalle h. 14.00 alle h. 14.45

L'ANALISI SENSORIALE APPLICATA ALLA SHELF-LIFE: DETERMINAZIONE DELLA QUALITÀ E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

DOCENTE: MONICA CAPPELLARI – VENETO AGRICOLTURA

dalle h. 14.45 alle h. 15.30

SHELF-LIFE DEI NOVEL FOOD: LINEE GUIDA E CASI STUDIO

DOCENTE: SIMONE BELLUCO – IZSVe (sostituto: Alessandra Pezzuto – IZSVe)

dalle h. 15.30 alle h. 16.00

DISCUSSIONI E CONCLUSIONI FINALI

TUTTI I DOCENTI DEL CORSO

MODERATORI: ANDREA CERESER, ALESSANDRA TATA, CARMELA ZACOMETTI – IZSVe

VERIFICA di APPRENDIMENTO

È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla al termine del corso disponibile nell'area online del corso. Sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato (max 1 tentativo per raggiungere la sufficienza). Il test deve essere completato entro 3 giorni dal termine del corso (venerdì 19 dicembre) insieme al questionario di gradimento.

VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA

Compilazione questionario di gradimento

INFORMAZIONI UTILI

OBIETTIVI

Obiettivo formativo: 23. Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate.

COMPETENZE

Tecnico-professionali: Al termine del corso, i discenti avranno acquisito conoscenze sulle reazioni chimico-fisiche ed enzimatiche che influenzano il sapore, la consistenza e la stabilità degli alimenti nel tempo, nonché sugli aspetti fondamentali da considerare per determinare correttamente la shelf life di un prodotto alimentare.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Serie di relazioni su tema preordinato. Confronto/dibattito tra pubblico ed esperto guidato da un conduttore.

ISCRIZIONI

Per **pre-iscriversi** è necessario:

- Essere registrati alla piattaforma e-learning <https://learning.izsvenezie.it/>
- Effettuare il login oppure, se ancora non si possiede un profilo-utente, [crearne uno](#)
- Accedere al seguente url <https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=497>
- Cliccare su pre – iscrivermi

La conferma di partecipazione sarà comunicata alla scadenza delle pre-iscrizioni (dopo l'8 dicembre).

Nel caso le richieste di partecipazione superassero i posti disponibili sarà cura del Responsabile scientifico del corso selezionare i partecipanti.

NOTE

La sala in cui si terrà il corso è accessibile agli utenti con disabilità motorie. Locali e attrezzature sono in regola con le vigenti norme in tema di antinfortunistica, igiene, tutela ambientale, tutela della salute negli ambienti di lavoro e prevenzione incendi. Per acquisire l'attestato di partecipazione o l'attestato ECM è necessario seguire il 90% dell'attività didattica 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 | ✉ formazione@izsvenezie.it