
INFORMAZIONI

Il Corso sui metodi e sulle tecniche di analisi statistiche al fine della determinazione delle caratteristiche di sicurezza degli alimenti, programmato dalla Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche con la collaborazione dell'Istituto per la Qualificazione e l'Aggiornamento tecnico-professionale in Agricoltura e con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna, verrà realizzato in tre edizioni tra loro identiche come struttura e contenuto ma che verranno programmate in tempi diversi; ciò al fine di favorire l'utenza compatibilmente agli impegni ed agli orari di lavoro dei partecipanti.

Il programma riporta i modi ed i tempi di svolgimento di ciascun Corso. Nella domanda il Candidato dovrà esprimere, in ordine decrescente, la preferenza di partecipazione ad una delle tre edizioni.

L'assegnazione ai Corsi, tenendo comunque sempre presente il desiderio del partecipante, avverrà su giudizio di una commissione composta da tre Docenti del Corso stesso sulla base delle preferenze e del numero di richieste che perverranno, fermo restando il criterio di un massimo di 50 partecipanti per edizione.

Gli Aspiranti alla ammissione dovranno far pervenire alla Segreteria del Corso presso la Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche (via A.Bianchi,1 25124 Brescia tel. 030/223244 030/2422151 - fax 030/2420569) entro e non oltre le h. 12.00 del 31 luglio c.a. la domanda in carta semplice indicandovi, **oltre alla edizione del Corso a cui si desidera partecipare**, nome e cognome, data ed il luogo di nascita, cittadinanza, recapito postale e telefonico; dovrà inoltre dichiarare, sotto la propria responsabilità, la posizione di lavoro nella struttura sanitaria di appartenenza.

L'ammissione ai Corsi avverrà sulla base della data di inoltro della domanda. Ai candidati ammessi sarà comunicata l'edizione del Corso assegnata.

La partecipazione al Corso è gratuita

Coordinamento scientifico
P. BONI - M.N. LOSIO

Per ulteriori informazioni:

SEGRETARIA

Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche

Via A. Bianchi, 1 - 25124 Brescia
Tel. 030/223244 - 030/2422151 - Fax 030/2420569
E.mail: segreteriafondazione@fondiz.it
Dal lunedì al venerdì: h.9.00-12,30; 15.00-18.00

FONDAZIONE INIZIATIVE
ZOOFILATTICHE E ZOOTECHNICHE
Brescia

ISTITUTO PER LA QUALIFICAZIONE
E L'AGGIORNAMENTO
TECNICO-PROFESSIONALE IN AGRICOLTURA
Brescia

ISTITUTO ZOOFILATTICO SPERIMENTALE
DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA-ROMAGNA
Brescia

CORSO TEORICO-PRATICO

SU METODI E TECNICHE

DI ANALISI E STATISTICHE

PER LA DETERMINAZIONE

DELLE CARATTERISTICHE DI

SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

*Corso per tecnico sanitario di laboratorio biomedico
(Istituti Zooprofilattici Sperimentali,
Servizio Sanitario Nazionale)*

Sede svolgimento del Corso

Aula B della Fondazione Iniziative
Zooprofilattiche e Zootecniche
Via A. Bianchi, 1-9 - 25124 Brescia

CREDITI E.C.M. n° 15.

I crediti potranno essere assegnati soltanto quando:

- * si è frequentato l'intero evento,
- * si è compilato e consegnato a fine Corso il modulo di valutazione dell'evento stesso,
- * il candidato ha compilato e consegnato a fine Corso il questionario di verifica dell'apprendimento.

DOCENTI

P. Boni

Responsabile Dipartimento Alimenti e Sicurezza Alimentare - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna - Brescia

P. Daminelli

Responsabile Microbiologia e Parassitologia degli Alimenti - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna - Brescia

M.N. Losio

Centro Substrati Cellulari - Laboratorio di Microbiologia degli Alimenti - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna - Brescia

R. Piro

Reparto di bromatologia - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna - Brescia

TEMPI DI SVOLGIMENTO DELLE EDIZIONI DEL CORSO

1^A EDIZIONE

Lunedì 08 settembre 2003	h. 16.00-19.00
Mercoledì 10 settembre 2003	h. 16.00-19.00
Venerdì 12 settembre 2003	h. 16.00-19.00
Lunedì 15 settembre 2003	h. 16.00-19.00
Mercoledì 17 settembre 2003	h. 16.00-19.00
Venerdì 19 settembre 2003	h. 16.00-19.00
Lunedì 22 settembre 2003	h. 16.00-18.00
* verifica finale	h. 18.00-19.00

2^A EDIZIONE

Mercoledì 24 settembre 2003	h. 16.00-19.00
Venerdì 26 settembre 2003	h. 16.00-19.00
Mercoledì 01 ottobre 2003	h. 16.00-19.00
Venerdì 03 ottobre 2003	h. 16.00-19.00
Mercoledì 08 ottobre 2003	h. 16.00-19.00
Venerdì 10 ottobre 2003	h. 16.00-19.00
Mercoledì 15 ottobre 2003	h. 16.00-18.00
* verifica finale	h. 18.00-19.00

3^A EDIZIONE

Venerdì 17 ottobre 2003	h. 16.00-19.00
Venerdì 24 ottobre 2003	h. 16.00-19.00
Venerdì 31 ottobre 2003	h. 16.00-19.00
Venerdì 07 novembre 2003	h. 16.00-19.00
Venerdì 14 novembre 2003	h. 16.00-19.00
Venerdì 21 novembre 2003	h. 16.00-19.00
Venerdì 28 novembre 2003	h. 16.00-18.00
* verifica finale	h. 18.00-19.00

PROGRAMMA

1^a giornata P. BONI h. 16.00-19.00

I concetti di base della sicurezza alimentare: identità di prodotto, qualità, sicurezza alimentare, analisi del rischio, rischio, pericolo, alimento biologico, specifiche di prodotto, standard, FSO, requisiti.

2^a giornata P. DAMINELLI h. 16.00-19.00

Parte teorica: la determinazione del profilo microbiologico (2 h.)
Parte pratica: standard di prodotto. Determinazione della variabilità intralotti e interlotti (1 h.)

3^a giornata P. BONI h. 16.00-19.00

Parte teorica: la determinazione del profilo merceologico (2 h.)
Parte pratica: ricerca sostanze inibenti in uova, carni, visceri, urine (tecnica: *Premitest*) (1 h.)

4^a giornata P. DAMINELLI h. 16.00-19.00

Parte teorica: i pericoli microbiologici (2 h.)
Parte pratica: ricerca della tossina botulinica (tecnica: prova biologica) (1 h.)

5^a giornata R. PIRO h. 16.00-18.00

Parte teorica: i pericoli chimici
P. DAMINELLI h. 18.00-19.00
Parte pratica: Lezione pratica: ricerca aflatossine M1 in latte e derivati (tecnica ELISA)

6^a giornata M.N. LOSIO h. 16.00-18.00

Parte pratica: la ricerca dei virus negli alimenti (tecnica: PCR)
P. DAMINELLI h. 18.00-19.00
Parte pratica: ricerca delle enterotossine stafilococciche (tecnica: RPLA)

7^a giornata M.N. LOSIO h. 16.00-18.00

Parte pratica: la caratterizzazione genomica dei microrganismi (*Fingerprinting*, AFLP, *Ribprinter*)