

**DOCENTE UNICO:**

**Prof. Antonello Paparella**

Prof. Ordinario di Microbiologia degli alimenti (AGR 16 – Microbiologia Agrara) c/o la Facoltà di Agraria - Univ. Teramo

Autore e coautore di vari lavori scientifici e pubblicazioni

Formatore e Ricercatore in ambito internazionale

Le sue linee di ricerca comprendono: sicurezza alimentare- ecosistemi microbici – impatto delle nuove tecnologie sulla sicurezza dei prodotti alimentari, sull'ambiente, sull'ecologia microbica e sopravvivenza dei patogeni

**RESPONSABILE SCIENTIFICO:**

**Dott.ssa Daniela Mulas**

Dirigente Veterinario SIAOA ASL 3 Nuoro

Presidente Ordine Medici Veterinari Provincia di Nuoro

**DESTINATARI: n. 40 Veterinari anche di altre ASL della Sardegna**

Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Area C – Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche

**MODALITA' DI ISCRIZIONE:**

Scaricare il modulo di iscrizione dal sito della ASL (home page - link formazione - formazione ospedaliera – modulistica e documenti- modulo richiesta partecipazione corsi ) e inviarlo all'U.O. Formazione al Fax 0784/240862 o alla mail della Segreteria Organizzativa.

Se si supera il limite dei 40 iscritti farà fede la data di arrivo dell'iscrizione.

**Per i partecipanti di altre ASL : Quota iscrizione € 50,00**

l'iscrizione sarà valida solo se inviata, con le modalità sopra descritte, insieme a copia del versamento della quota di iscrizione di € 50,00 :

-sul C/C postale : N. 13049085 - o C/C Bancario n° 70188633 c/o Banco di Sardegna Nuoro IBAN IT44x0101517300000070188633

intestato a: ASL Nuoro Via. Demurtas, 1- 08100 Nuoro - indicando nella causale il titolo del corso

Non sarà possibile pagare in contanti il giorno del corso.

In caso di rinuncia la quota non è rimborsabile.

**SEGRETERIA ORGANIZZATIVA**

Sulas Giovanna U.O. Formazione P.O. Zonchello

Tel. 0784/240863 – Fax 0784/240862 –

[gsulas.formazione@aslnuoro.it](mailto:gsulas.formazione@aslnuoro.it)

**Crediti ECM n. 8,7**

**Dipartimento di Prevenzione  
Direttore Dott. A. Nurchi**

**“Tecnologia alimentare e sicurezza  
degli alimenti”**



**2 Dicembre 2015**

**Sala Conferenze - P.O. San Francesco  
Via Mannironi - Nuoro**

**U.O. Formazione – Resp.le Dott.ssa C. Capillupo**

## OBIETTIVI FORMATIVI:

I cambiamenti nei processi di lavorazione dei prodotti alimentari e nei sistemi di distribuzione e somministrazione hanno consentito di raggiungere traguardi inimmaginabili un quarto di secolo fa.

Da un lato, infatti, lo sviluppo tecnologico ha generato prodotti con nuove caratteristiche merceologiche, dall'uovo sodo affettabile al gelato stabile a temperatura ambiente, dal parmigiano spalmabile al brodo pronto in busta.

Dall'altra parte, l'evoluzione delle tecnologie di packaging e del sistema distributivo ha creato nuove opportunità per l'industria degli alimenti, allungando la vita commerciale dei prodotti e creando nuovi mercati, come la distribuzione automatica degli alimenti deperibili e quella on-line.

In questo contesto, è evidente l'importanza di un'azione di alta formazione mirata ai professionisti del controllo ufficiale e del settore alimentare, per fornire gli elementi di valutazione necessari a formulare un giudizio di stabilità e di sicurezza di matrici alimentari complesse.

L'intervento formativo fa il punto sui criteri di valutazione e sulle tecnologie applicate per stabilizzare e conservare i prodotti alimentari, considerando anche aspetti peculiari di differenti tipologie merceologiche alimentari al fine di garantire la sicurezza alimentare e prevenire le patologie correlate -

## PROGRAMMA:

- |                        |   |
|------------------------|---|
| - 8.30 - 9.00          | Registrazione partecipanti  |
| - 9.00 – 10,00         | Ecologia microbica degli alimenti   |
| - 10.00 – 11,00        | Fenomeni alterativi   |
| - 11.00 – 11,45        | Marker di alterazione   |
| <b>- 11.45 – 12,00</b> | <b><i>Pausa caffè</i></b>   |
| - 12.00 – 13,00        | Stabilità e sicurezza degli alimenti  |
| - 13.00 – 14,00        | Green technologies per il prolungamento della shelf-life                      |
| <b>- 14.00 – 15,00</b> | <b><i>Pausa pranzo</i></b>  |
| - 15.00 – 16.00        | Accertamento e previsione della shelf-life, dal punto di vista microbiologico |
| - 16.00 – 17,00        | Criteri microbiologici e definizione della shelf-life per gli alimenti pronti |
| - 17.00 – 18,00        | Applicazioni della Microbiologia predittiva: challenge test e modellazione.   |
| -18.00.- 18,30         | Discussione - Test di apprendimento   |