



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE
AGRO-ALIMENTARI

Corso di Formazione Permanente in **QUALITÀ NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE:** **RUOLO DELLA MICROBIOLOGIA PREDITTIVA**



Il Corso rilascia 16 Crediti Professionali per Tecnologi Alimentari
Iniziativa in corso di accreditamento per il rilascio di ECM per Biologi, Chimici e Veterinari



INFORMAZIONI GENERALI

DIREZIONE E COORDINAMENTO SCIENTIFICO

Direttore:

Fausto Gardini, Professore Ordinario, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari – Università di Bologna.

Coordinatori Scientifici:

Eugenio Parente, Professore Ordinario, Dipartimento di Scienze – Università degli Studi della Basilicata.

Maria Chiara Venturini, Segretario dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari dell'Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria.

PRESENTAZIONE

Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti le informazioni basilari per potere applicare gli strumenti fondamentali della microbiologia predittiva nell'industria alimentare.

Lo scopo principale è quello di valorizzare, soprattutto attraverso esempi applicativi, gli aspetti pratici e le potenziali ricadute di questa disciplina sulle attività di ricerca e sviluppo e controllo qualità dell'industria alimentare in conformità con i principali standard tecnici di certificazione, fornendo, inoltre, le competenze adeguate per l'applicazione di uno strumento di supporto al controllo ufficiale.

DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO

Il percorso formativo si rivolge a laureati in Tecnologie Alimentari e affini, Tecnologi Alimentari e altre professioni tecniche e sanitarie, Operatori dell'industria alimentare e Operatori pubblici nel settore alimentare deputati al controllo degli alimenti.

PIANO DIDATTICO

STRUTTURA DEL CORSO

Il corso prevede la realizzazione di inquadramenti teorici ed esercitazioni coi quali ai partecipanti verranno fornite le basi per le modalità di raccolta e di trattamento dei dati e per la stesura di piani sperimentali che trovano applicazione nei sistemi di assicurazione e controllo della qualità. Inoltre, verranno introdotti all'uso dei principali modelli disponibili anche in rete e all'accesso alle principali banche dati del settore.

Il piano di studi prevede 16 ore di attività.

INSEGNAMENTI

- Ruolo della microbiologia predittiva: interazione fra popolazioni microbiche e fattori di processo; Prof. F. Gardini
- Elementi essenziali di statistica; Prof. C. Trivisano
- Modelli primari e secondari; Prof. E. Parente
- Inattivazione delle cellule microbiche (processi termici e non termici); Prof. F. Gardini
- Introduzione agli strumenti della rete; Prof. E. Parente
- Laboratori; Prof. E. Parente
- Applicazione della microbiologia predittiva nelle certificazioni volontarie (IFS, BRC); Dott. S. Zardetto
- I modelli probabilistici (modelli logit); Prof. Fausto Gardini
- Tavola rotonda finale (discussione dei risultati); Proff. F. Gardini e E. Parente

RISULTATI ATTESI

I partecipanti apprenderanno i principi fondamentali degli strumenti a disposizione della microbiologia predittiva nel settore alimentare. L'obiettivo sarà quello di fornire informazioni essenziali per i partecipanti relativamente alle cinetiche di crescita e di inattivazione di microorganismi sia degradativi sia patogeni o comunque produttori di tossine. In particolare, il corso insisterà, oltre che sulla loro applicazione, sulla loro valutazione in relazione ai fattori di processo.

L'obiettivo è quello di fornire una chiave di interpretazione critica dei risultati delle analisi microbiologiche sugli alimenti. In questa prospettiva i partecipanti ampliaranno le loro conoscenze in merito al potenziale applicativo di questi strumenti dal punto di vista dei processi di validazione e della loro utilità e significatività nel sistema di qualità dell'industria alimentare.

ALTRE INFORMAZIONI

SEDE E ORARI DELLE LEZIONI

Le lezioni si svolgeranno a Bologna presso le aule informatiche dell'Università, secondo il seguente calendario:

22 SETTEMBRE	23 SETTEMBRE	24 SETTEMBRE
14.30 - 18.30	9.30 - 13.30 14.30 - 18.30	9.30 - 13.30

COSTO

La quota di iscrizione da corrispondersi è di € 385,00 esente iva.
Per chi è iscritto all'Ordine dei Tecnologi Alimentari è prevista una quota di iscrizione ridotta di €350, 00 esente iva.

ISCRIZIONE

Per iscriversi accedere al sito:
www.fondazionealmamater.unibo.it
Scadenza delle iscrizioni: 20 settembre 2016

CONTATTI

SEGRETERIA DIDATTICA
Fondazione Alma Mater - Area Alta Formazione
Via Belle Arti, 42 - 40126 Bologna
MARCO CONTAVALLI
m.contavalli@fondazionealmamater.it
Tel. 051 2091410

