

Corso residenziale

I MODELLI PREDITTIVI DEL COMPORTAMENTO MICROBICO NEGLI ALIMENTI: ESERCITAZIONI PRATICHE

Terza edizione

03 FEBBRAIO 2025 | ore 9.00 – 16.00

c/o AULA INFORMATICA | IZSve – Legnaro, viale dell'Università 10

Responsabile Scientifica

Alessandra Pezzuto – Ricercatrice biologa IZSve

Questo corso intende dare ai discenti l'opportunità di acquisire dimestichezza nell'utilizzo dei SW di microbiologia predittiva più diffusi, quali Combase, Food Spoilage and Safety Predictor (FSSP) e Pathogen Modelling Program (PMP); a tal fine, sotto la guida dell'esperto, ogni discente affronterà delle esercitazioni nelle quali, a fronte di un quesito, dovrà dare delle risposte sulla base della previsione di crescita o di inattivazione microbica ottenuta con i SW a disposizione. I casi studio proposti ai discenti saranno scelti dalla docente e dalla responsabile scientifica tra quelli ritenuti più interessanti, presenti in letteratura o provenienti dalla casistica di laboratorio.

Il corso vuole dare la possibilità, a quanti operano nel settore alimentare, di consolidare le conoscenze acquisite nei precedenti percorsi formativi proposti: il webinar [La convalida dei trattamenti di inattivazione microbica negli alimenti](#), in cui sono stati presentati i principi generali della dinamica di crescita e di morte dei microrganismi, e i fondamenti su cui si basano i modelli matematici utilizzati nella microbiologia predittiva e successivamente il webinar [La microbiologia predittiva per lo studio dell'inattivazione microbica nell'industria alimentare](#), in cui sono stati affrontati più in dettaglio il campo di applicazione e i vantaggi/limiti dei modelli matematici primari e secondari, e dei più comuni software (SW) a disposizione dell'industria alimentare per la valutazione dei trattamenti di inattivazione microbica.

Edizione non ECM	
DESTINATARI	Numero partecipanti massimo: 16 persone per edizione <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	6 ORE
LINK ISCRIZIONE 3^a ed	https://learning.izsvenezie.it
SCADENZA ISCRIZIONI	28 GENNAIO 2025

PROGRAMMA

REGISTRAZIONE PARTECIPANTI dalle h. 08.45 alle h. 09.00

dalle h. 09.00 alle h. 10.45

BASI DI MICROBIOLOGIA PREDITTIVA E PRESENTAZIONE DEI PRINCIPALI SOFTWARE, LORO APPLICAZIONE E POTENZIALITÀ

PAUSA CAFFÉ dalle h. 10.45 alle h. 11.00

dalle h. 11.00 alle h. 12.30

ESEMPI PRATICI DI APPLICAZIONE FSSP E COMBASE

PAUSA PRANZO dalle h. 12.30 alle h. 13.30

dalle h. 13.30 alle h. 15.30

ESEMPI PRATICI

- **Esempi pratici di applicazione PMP, Therm predictor 2.0 e Shelf Stability predictor;**
- **Esempi pratici di applicazione Risk Ranger;**
- **Esempio pratico di sviluppo di un modello di microbiologia predittiva e sua estensione.**

dalle h. 15.30 alle h. 16.00

DISCUSSIONI E CONCLUSIONI

DOCENTI: ERICA TIRLONI – SIMONE STELLA – UNIMI

MODERATORE: ALESSANDRA PEZZUTO – IZSVe

VERIFICA di APPRENDIMENTO

È previsto lo svolgimento di un test online a risposta multipla al termine 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.

VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA

Compilazione questionario di gradimento

INFORMAZIONI UTILI

OBIETTIVI

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

COMPETENZE

Le esercitazioni pratiche svolte sotto la guida del docente permetteranno ai discenti di affrontare la progettazione di uno studio:

- individuazione della problematica e scopo dello studio,
- pianificazione dello studio (quali dati servono),
- scelta del modello matematico o del software da utilizzare,
- elaborazione dei dati (utilizzo del modello/SW),
- interpretazione dei risultati ed eventuali azioni correttive da mettere in atto,
- validazione del modello.

La possibilità di ciascun discente di lavorare alla propria postazione PC darà l'opportunità di apprendere più efficacemente e applicare le nozioni fornite con le lezioni frontali.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Serie di relazioni su tema preordinato ed esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche e tecniche. I materiali didattici del corso saranno consegnati ai partecipanti in formato digitale.

PREREQUISITI

La partecipazione al corso non richiede il possesso di conoscenze o competenze specifiche.

ISCRIZIONI

Per 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=404> e cliccare su "Iscrivimi"
- Inserire la chiave di iscrizione riportata nell'informativa ricevuta via e-mail

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 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