



ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE  
DELLA LOMBARDIA ED EMILIA ROMAGNA "BRUNO UBERTINI"

## PROGRAMMA FORMATIVO

### LA RICERCA NEL REPARTO CONTROLLO ALIMENTI

#### ID Provider 122

#### Responsabile Scientifico: BERTASI BARBARA

**Obiettivi:** Contenuti tecnico-professionali (conoscenze e competenze) specifici di ciascuna professione, di ciascuna specializzazione e di ciascuna attività ultraspecialistica, ivi incluse le malattie rare e la medicina di genere

**Acquisizione competenze tecnico-professionale:** Il Reparto Controllo Alimenti, negli ultimi anni è sempre stato molto attivo nella presentazione di progetti, di seguito approvati per la maggior parte. Si riterrebbe molto utile tenere aggiornato il personale del reparto sull'andamento delle attività dei progetti di ricerca anche in corso d'opera, poichè tutto il personale si è dimostrato interessato a tali attività e non sempre è possibile un coinvolgimento a tutto tondo in eventi "ufficiali" organizzati dalla Formazione. La formazione contribuirebbe ad un aumento della condivisione delle attività di reparto, in vista dei futuri cambiamenti e ad un arricchimento del bagaglio personale di conoscenze, oltre che favorire una migliore organizzazione in termini di gestione interna di spazi, strumentazioni e tempi di lavoro. E' necessario inoltre sottolineare come da queste ricerche si arrivi spesso alla messa a punto di nuove metodiche, translate successivamente nell'attività routinaria

**Categorie professionali:** Biologo, Tecnico sanitario laboratorio biomedico, Veterinario

**Durata dell'evento ore:** 6

**Crediti assegnati:** 7,8

1 edizione 16/02/2022 IZSLER – Brescia – Aula A

2 edizione 22/02/2022 IZSLER – Brescia – Aula A

8.45 - 9.00 Registrazione partecipanti

9.00 – 9.30 Introduzione: la ricerca in sicurezza alimentare: importanza, ricadute, prospettive

Docente: Barbara Bertasi – Virginia Filipello (sostituto)

9.30 – 10.00 PRC 2018015: Latte in polvere ricostituito: studio delle pratiche di preparazione per migliorarne la sicurezza nei confronti di Salmonella spp. e Cronobacter spp.

Docente: Alessia Caproli (Francesco Righi sostituto)

10.00 – 10.30 Autofinanziato Specie Algali: Sviluppo di metodi molecolari per la caratterizzazione delle specie algali tossigene

Docente: Laura Ragni (Barbara Bertasi sostituto)

10.30 – 11.00 PRC 2018008 e PRC 2019012: Listeriosi in Lombardia

Docente: Giulia Magagna (Elisa Spinelli sostituto)

11.00 – 11.30 PRF 2016201: Controlling zoonotic virus contamination of pork products through defining virus ecology in agricultural and farming environment

Docente: Francesco Righi (Sara Arnaboldi sostituto)

11.30 – 12.00 PRF 2016301: Innovative One-Day Molecular Methods to evaluate the compliance of European regulation microbiological criteria in foo (acronym One-Day Method)

Docente: Virginia Filipello (Laura Ragni sostituto)

12.00 – 13.00 Pausa pranzo

13.00 – 13.30 PRC 2016007: La Digital PCR a supporto del metodo ISO/TS 15216-2:2013 nella quantificazione dei virus a trasmissione alimentare

Docente: Roberto Benevenia (Lucia Mangeri sostituto)

13.30 – 14.00 PRF 2013301: No more emergencies in DNA species identification: development and harmonization of molecular and next generation methods to determine and quantify origin species in food and to discriminate frauds from unintentional contamination

Docente: Michela Tilola (Barbara Bertasi sostituto)

14.00 – 14.30 Monitoraggio dell'antibiotico resistenza (MICRO-BIO)

Docente: Virginia Filipello (Roberto Benevenia sostituto)

14.30 – 15.00 Il problema delle colorazioni blu nei prodotti lattiero-caseari

Docente: Laura Ragni (Sara Arnaboldi sostituto)

15.00 – 15.30 EJP ONE HEALTH: Progetto BIOPIGEE

Docente: Enrico Pavoni (Virginia Filipello sostituto)

15.30 – 16.00 Sorveglianza reflui urbani per Sars CoV2

Docente: Lucia Mangeri (Michela Tilola sostituto)

Compilazione questionario apprendimento e questionario soddisfazione discenti online

***Ai fini del rilascio degli attestati sia ECM che di partecipazione è necessaria:***

- la presenza all'evento al 100.*
- non sono possibili recuperi delle giornate non frequentate per qualsiasi motivo*
- la compilazione del questionario soddisfazione discenti*
- il superamento della prova di apprendimento*

*Il questionario di soddisfazione discenti e il questionario di apprendimento (disponibili dal giorno dopo l'evento, attendere email di attivazione) e la documentazione relativa agli eventi, sono disponibili solo per i presenti all'evento sul portale della Formazione all'indirizzo <http://formazione.izsler.it>, dopo aver inserito le proprie credenziali.*