



PROGRAMMA FORMATIVO

**ATTIVITÀ SPERIMENTALI CORRELATE ALLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE ALIMENTARI NEL
DIPARTIMENTO ATER: VALUTAZIONE DEI POTENZIALI DI CRESCITA DEI MICRORGANISMI,
VALIDAZIONI DI PROCESSI PRODUTTIVI E DI TRATTAMENTI INATTIVANTI**

ID Provider 122

Responsabile Scientifico: BARDASI LIA

Obiettivi: Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

Acquisizione competenze tecnico-professionale: Il corso ha l'obiettivo di aggiornare il personale IZSLER e le autorità che effettuano i controlli ufficiali sul territorio relativamente alle potenzialità esistenti per quanto riguarda le validazioni dei processi produttivi, le validazioni delle durate commerciali dei prodotti, le validazioni di fasi dei processi di produzione come, ad esempio, i trattamenti inattivanti termici (cottura) e non termici (trattamenti con Alte Pressioni)

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

Durata dell'evento ore: 06:45

Crediti assegnati: 6

24 giugno 2026

**IZSLER – Sezione di Modena
Via E. Dena 16 - 41122 Modena (MO)**

08.30 - 09.00	Registrazione partecipanti
09.00 - 10.00	Cenni normativi (Reg. 2073/2005; Linee guida EURL Lm rev.4; ISO 20976-1:2019 e ISO 20976-2:2022; Linee guida FSIS 2023) <i>dott. Gaetano Liuzzo (AUSL Modena)</i>
10.00 - 10.45	Valutazione del potenziale di crescita - Growth potential <i>dott.ssa Silvia Vianello (IZSLER)</i>
10.45 - 11.00	Pausa caffè
11.00 - 11.45	Valutazione del potenziale di crescita di altri microrganismi <i>dott.ssa Silvia Vianello (IZSLER)</i>
11.45 - 13.00	Valutazione del tasso massimo di crescita e studi di durabilità <i>dott. Mattia Ramini (IZSLER)</i>
13.00 - 14.00	Pausa pranzo
14.00 - 15.30	Challenge test per lo studio del potenziale di inattivazione e della cinetica di processo (ISO 20976-2:2022) con presentazione di casi pratici <ul style="list-style-type: none">• Trattamenti non termici: validazione dei processi, validazioni di fasi di processo• Trattamenti termici: validazione dei trattamenti di pastorizzazione/sterilizzazione, dei trattamenti di cottura riportati in etichetta <i>dott. Mattia Ramini (IZSLER)</i>

15.30 - 16.15	Trattamento HPP e risultati del progetto PRC 2022009 con presentazione di casi pratici <i>dott.ssa Silvia Vianello (IZSLER)</i>
16.15 - 17.00	Discussione

Compilazione questionario apprendimento e questionario soddisfazione discenti online obbligatoria per ottenere gli attestati di partecipazione ed ECM. I questionari saranno attivi online dal 25 al 27 giugno 2026, non sarà possibile alcuna proroga né riapertura.

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

- *la presenza all'evento al 90%*
- *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.