

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI: OPPORTUNITA' E SFIDE DELLE NUOVE TECNICHE AL CONTROLLO DEGLI ALIMENTI INNOVAZIONE - APPLICAZIONE - SOSTENIBILITA'

Obiettivi

Innovazione, tecnica, strumentazione e ricerca applicata al controllo degli alimenti hanno di recente fatto grandi passi in avanti così da rispondere alla pressante mancanza di tempo del comparto produttivo a garanzia di efficienza e rapidità dei risultati. Per discriminare tecniche e controlli, scegliere di affidarsi a una metodica piuttosto che a un'altra (a parità di riconoscimento e in funzione della tipologia di parametro/controllo) abbiamo pensato di proporvi un momento di confronto con esperti docenti dell'Università degli Studi di Milano al fine di trasferire conoscenza, sensibilità ed esperienza agli operatori in campo attraverso un dinamico e puntuale webinar-live in cui saranno affrontate le nuove frontiere del controllo degli alimenti e la loro interazione con la microbiologia convenzionale. Durante il webinar sarà presentato un laboratorio virtuale quale utile momento di esperienza applicativa di nuove e moderne tecniche applicate alla microbiologia alimentare.

Argomenti

- Tra innovazione e microbiologia classica
- Innovazione e moderne tecniche di controllo degli alimenti
- Sostenibilità dei controlli
- Opportunità e limiti

Comitato scientifico

- Prof. ssa L. Franzetti, DeFENS
- Prof. ssa S. Arioli, DeFENS
- Dott. ssa M. Barile, A&Q Formazione
- Dott. ssa I. Bernareggi, A&Q Consulenza
- Dott. re S. V. Marai, A&Q Consulenza

Programma 15 Novembre 2021 – Webinar live

■ 09:00	Benvenuto e registrazione A&Q
■ 09:15	Introduzione ai lavori a cura dei Responsabili scientifici
■ 09:20	Metodi rapidi per l'analisi della sicurezza alimentare: Citometria a flusso – Prof. ssa S. Arioli
■ 10:00	*Case Study & Laboratorio Virtuale: applicazione della norma ISO 19344 - Prof. ssa S. Arioli
■ 11:00	Nuove frontiere per l'analisi microbiologica: Analisi dell'Immagine e Spettroscopia Infrarossa . Case study di applicazione a supporto della microbiologia tradizionale Dott. ssa S. Grassi
■ 12:30	Dibattito e Confronto
■ 13:00	Lunch
■ 14:00	L'importanza della microbiologia tradizionale e la sinergia con le moderne tecniche di controllo - Prof. ssa L. Franzetti
■ 15:00	Tavola rotonda e dibattito
■ 15:30	Chiusura dei lavori e conclusioni

* Saranno proposti dei casi studi applicativi di matrici alimentari differenti: acqua minerale e integratori alimentari probiotici

Modalità di Iscrizione

E' possibile iscriversi on line al corso collegandosi al sito www.poloaq.it

A&Q

A&Q polo per la qualificazione del Sistema Agro-Industriale è un Consorzio c/o Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano attivo nel campo della **formazione**, della **consulenza** e della **ricerca** nel settore Agro-Alimentare. È certificato UNI EN ISO 9001 nei settori EA 35 e 37 e provider presso il Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP.

www.poloaq.it

Segreteria Scientifica ed Organizzativa

Tel: 02/70639224

e-mail: formazione@poloag.it



Quando e dove

Milano **15 NOVEMBRE 2021** ore 9:00-16:00

Evento disponibile on line dal sito www.poloaq.it

Quota di iscrizione

100 euro + IVA

La quota comprende materiale didattico formato digitale

Il corso è accreditato presso il Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP ai Tecnologi Alimentari.

Le iscrizioni saranno chiuse in data 08 Novembre 2021.

Eventuali rinunce dovranno essere comunicate entro e non oltre il 01 Novembre 2021.

E' possibile iscriversi al corso dal sito www.poloaq.it Per informazioni aggiuntive a riguardo contattare formazione@poloag.it

Destinatari

Tecnologi Alimentari, Medici Veterinari, Biologi, Agronomi, Consulenti, tutte le figure coinvolte nella gestione, supervisione e controllo della sicurezza alimentare

Attestato di partecipazione: rilasciato da A&Q con CFP per i Tecnologi Alimentari

Relatori

Prof.ssa Stefania Arioli, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente DeFENS

Dr. ssa Maria Barile, Responsabile Formazione A&Q

Dr. ssa Irene Bernareggi, Responsabile Consulenza A&Q

Prof. ssa Laura Franzetti Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente DeFENS

Dott. ssa Silvia Grassi, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente DeFENS

Dott. S.V. Marai, Consulenza A&Q



DeFENS