

Con il patrocinio di:

# Corso di microbiologia degli alimenti – parte 2

Batteri e tossine responsabili di malattie alimentari: criticità emergenti e misure di controllo

## Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e F.O.R.I.A organizzano un corso di approfondimento sulla microbiologia degli alimenti.

Il secondo modulo ha l'obiettivo di offrire una panoramica dei principali batteri responsabili delle malattie trasmissibili con gli alimenti, focalizzandosi sulle fonti di contaminazione, le vie di trasmissione, l'impatto delle tecnologie e la natura degli alimenti più frequentemente coinvolti in casi di tossinfezione.

Il corso mira a fornire gli elementi fondamentali per prevenire il rischio microbiologico nelle aziende alimentari, focalizzandosi non solo sulle caratteristiche di crescita e sopravvivenza dei diversi microrganismi patogeni, ma anche fornendo gli elementi chiave per individuare, all'interno di un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare, adeguate misure di controllo da applicare nella realtà operativa della produzione alimentare. Uno spazio verrà riservato per presentare gli approcci analitici utilizzabili per migliorare la sorveglianza nelle realtà di produzione.

Le presentazioni saranno integrate da discussioni su casi studio.

Per l'importanza dei temi trattati, il corso è utile non solo al settore della produzione alimentare, ma anche a tutti coloro che a vario titolo si occupano di controllo e supervisione nel settore alimentare: auditor, aziende della distribuzione, addetti al controllo ufficiale.

**L'evento fa parte di un ciclo organizzato dall'OFFICINA DELLA SICUREZZA**

<https://www.lab-to.camcom.it/officina-formativa/>

**Martedì 13 giugno**  
dalle 9.00 alle 13.00

**Webinar**  
**Piattaforma Microsoft**  
**Teams**

## Programma

- Generalità delle malattie trasmesse dagli alimenti
- Principi di ecofisiologia: i microrganismi patogeni e il microbiota/microbioma degli alimenti
- Focus su batteri e tossine responsabili di malattie alimentari
- Criticità emergenti: filiere, tecnologie, cambiamenti climatici, catena del freddo, shelf-life
- Vecchie e nuove resistenze dei patogeni a trasmissione alimentare
- Misure di controllo e sorveglianza negli stabilimenti

## Destinatari

Responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, Responsabili qualità di aziende alimentari, auditor, consulenti di sistemi di autocontrollo igienico sanitario e di sistemi di gestione di industrie agroalimentari, direzioni di stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle aziende agroalimentari; addetti al controllo ufficiale.

## Docente

**Tiziana Civera**, Professore Ordinario di Ispezione degli alimenti di origine animale presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Torino, coordina attività di ricerca intese ad approfondire temi sulla qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti freschi e trasformati, affiancando a metodologie di analisi tradizionali, lo sviluppo di nuovi approcci metodologici e strumentali, in risposta a specifici interessi del settore produttivo e del mondo scientifico.

## Attestato

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione

## Note organizzative

**La partecipazione al corso, per un massimo di 20 partecipanti, prevede le seguenti quote di iscrizione: € 100,00+IVA**

I corsi si svolgeranno in modalità webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams, gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per partecipare all'evento online.

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato a **F.O.R.I.A. srl**  
BARCITMMBK IBAN: **IT70L0306953633100000002751**

Si prega di inviare ricevuta di pagamento

È previsto uno sconto del:

20% per l'adesione due o più iscritti provenienti dalla stessa azienda

20% per l'adesione a due corsi

40% per l'adesione a più di due corsi

**Gli sconti non sono cumulabili e si applicherà la scontistica maggiore.**

**Il corso è accreditato:**

**dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 4 crediti formativi.**

### **ISCRIZIONE ON LINE**

<https://www.lab-to.camcom.it/moduli/119/corso-di-microbiologia-degli-alimenti-parte-2/>

## Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico  
Camera di Commercio Torino  
Via Ventimiglia, 165  
10127 Torino  
tel. 011 6700 254  
[eventi@lab-to.camcom.it](mailto:eventi@lab-to.camcom.it)  
[www.lab-to.camcom.it](http://www.lab-to.camcom.it)