

Spett. le Azienda

Parma, 16/03/2016  
Prot. n. 761 AE/eb**CORSO DI ANALISI MICROSCOPICA E CHIMICA DEL POMODORO E  
DEI SUOI DERIVATI****ANNO 2016**

La Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari è lieta di comunicare che sta organizzando, per il periodo che va dall' **9 al 27 maggio 2016**, sia presso la Sede di Parma, sia presso la Sezione di Anghi (SA), il "CORSO DI ANALISI MICROSCOPICA E CHIMICA DEL POMODORO E DEI SUOI DERIVATI".

Tale corso è riservato ai laureati e laureandi in chimica, chimica industriale, scienze agrarie, biologiche e naturali, scienze delle preparazioni alimentari, scienze e tecnologie alimentari, biotecnologie, periti chimici e periti agrari e discipline che prevedano una formazione curriculare in linea con i titoli indicati.

Il percorso formativo verte sui controlli e sull'analisi dei derivati del pomodoro, secondo quanto previsto dal regolamento di esecuzione della Legge 10 marzo 1969 n. 96 e dal Decreto Legislativo 23/09/2005 e successive modifiche.

Il programma del corso è il seguente:

Parte teorica: cenni di conservazione degli alimenti vegetali; descrizione botanica e morfologica del pomodoro; caratterizzazione chimica e cenni sulle principali malattie del pomodoro; tecnologia dei derivati del pomodoro - cenni di microbiologia alimentare - alterazioni delle conserve di pomodoro e mezzi per prevenirle - imballaggi per conserve e controllo dei contenitori.

Parte pratica: riconoscimento e conteggio delle muffe nei derivati del pomodoro - analisi chimica e controlli qualitativi dei derivati del pomodoro.

Si allegano, le modalità relative all'iscrizione e alla partecipazione al corso.

Il Direttore Generale  
(Dr. Alberto Egaddi)



## Allegato n. 1

1. Il corso si svolgerà presso la Stazione Sperimentale - sede di Parma, Viale F. Tanara 31/A e sezione di Anghi (SA), Via Nazionale 121/123 – **dal 9 al 27 maggio 2016.**  
Le iscrizioni sono aperte a tutti coloro che sono in possesso dei titoli sopra indicati. La precedenza è riservata ai candidati presentati da aziende contribuenti del settore, che intendono avvalersi dell'attività di questi, durante la campagna del pomodoro 2016. Successivamente saranno considerate tutte le altre richieste, in base all'ordine temporale di arrivo, fino al raggiungimento del numero massimo di posti disponibili (20 per la sede di Parma e 10 per la sezione di Anghi).
2. Il titolo di studio o l'iscrizione all'Università, con gli esami sostenuti, deve essere presentato all'atto della richiesta di partecipazione.
3. Le domande dovranno essere inoltrate alla sede di Parma entro il **2 maggio 2016** al numero di **fax 0521795218** c.a. Dr.ssa Enrica Bacchini oppure all'indirizzo e-mail **enrica.bacchini@ssica.it.**
4. Si prega di indicare nella domanda la sede prescelta.
5. Nella domanda dovrà essere dichiarato se il candidato è assicurato presso l'INAIL od altro Istituto assicurativo.
6. Alla chiusura dei termini di iscrizione, verrà data tempestiva comunicazione dell'ammissione o meno al corso.
7. Ciascun partecipante dovrà presentarsi munito di:
  - microscopio corredato di tubo porta-oculare allungabile, oculari ed obiettivi per ingrandimenti compresi fra 90-125 e 200, disco micrometrico con reticolo diviso in 36 quadretti da applicare all'oculare, tavolino traslatore provvisto di scala millimetrata e di nonio, lampada
  - bisturi e ago da dissezione
  - cella Howard.I candidati sprovvisti del corredo indicato non potranno essere ammessi al corso.
8. Le lezioni avranno luogo tutti i giorni feriali (escluso il sabato) dalle 8.30 alle 13 e dalle 15 alle 17 di alcuni pomeriggi.
9. Il costo d'iscrizione al corso è di **Euro 550,00.** Il versamento dovrà essere effettuato, dopo l'accettazione della domanda, con bonifico bancario intestato alla Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari presso Cariparma Crédit Agricole Sede Centrale – Ufficio Tesoreria – Coordinate Bancarie IBAN IT25 D0623012700000036171783 (fotocopia del bonifico da inviare a SSICA o consegnare il primo giorno del corso).
10. A coloro che sosterranno l'esame finale verrà rilasciato un attestato.

IL DIRETTORE  
(D) *Alberto Egaddi*

