



STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI
FONDAZIONE DI RICERCA

Sede di Parma: Viale F. Tanara, 31/A • 43121 Parma • Tel. 0521.7951 • Fax 0521.795218 • e-mail: info@ssica.it
Sezione di Angri: Via Nazionale, 121/123 • 84012 Angri (SA) • Tel. 081.5133711 • Fax 081.5133721 • e-mail: info@ssica.it
www.ssica.it • REA 217562 • Codice Fiscale e Partita I.V.A. n. 00166540344

SPETT.LE AZIENDA

Parma, 7/04/2021

Prot. n. 656 TB/AMG/eb

CORSO DI ANALISI MICROSCOPICA E CHIMICA DEL POMODORO E DEI SUOI DERIVATI
ANNO 2021

La Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari è lieta di comunicare che sta organizzando, per il **periodo dal 10 al 28 maggio 2021**, presso la Sede di Parma e presso la Sede di Angri (SA), il consueto "**CORSO DI ANALISI MICROSCOPICA E CHIMICA DEL POMODORO E DEI SUOI DERIVATI**"

Il 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 prevedono 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 Decreto Legislativo 23/09/2005 e successive modifiche e dal Decreto MIPAAF del 11/08/2017 – G.U. Serie Generale n° 264 del 11.11.2017.

Il programma del corso è il seguente:

Parte teorica Tecnologie di conservazione degli alimenti vegetali; principi di caratterizzazione chimico/bromatologica dei derivati di pomodoro; descrizione dei principali processi tecnologici per la produzione di derivati industriali del pomodoro – descrizione dei principali parametri di controllo qualità dei derivati industriali.

Elementi di microbiologia alimentare; note di micologia alimentare; descrizione del metodo Howard per il conteggio delle ife fungine; alterazioni microbiologiche delle conserve di pomodoro.

Elementi sugli imballaggi rigidi e flessibili in relazione alle principali proprietà tecnologiche e igienico sanitarie.

Parte pratica Conteggio delle ife fungine nei derivati del pomodoro secondo il metodo Howard

Analisi chimiche e controlli qualitativi dei derivati del pomodoro.

Si allega l'informativa riguardante le modalità relative all'iscrizione e alla partecipazione al corso.

Il Direttore Generale

(Dr. Tiziano Baggio)

Allegato 1

1. Il corso si svolgerà presso la Stazione Sperimentale – sede di Parma Viale Tanara, 31/A - e sezione di Angri (SA) Via Nazionale, 121/123 **dal 10 al 28 maggio 2021**
Le iscrizioni sono aperte a tutti coloro che sono in possesso dei titoli sopra indicati. La frequenza è riservata ai candidati presentati da aziende contribuenti del settore, che intendono avvalersi dell'attività di questi durante la campagna del pomodoro 2021. Per ragioni di sicurezza, il Corso prevede un numero massimo di posti disponibili (10 per la sede di Parma e 10 per la sezione di Angri).
2. Il titolo di studio o l'iscrizione all'Università, con l'elenco degli esami sostenuti, deve essere presentato all'atto della richiesta di partecipazione.
3. Le domande dovranno essere inoltrate alla sede di Parma entro il **5 maggio 2021** all'indirizzo e-mail della dott.ssa Enrica Bacchini enrica.bacchini@ssica.it o al numero di **fax 0521795218**.
4. Si prega di indicare nella domanda la sede prescelta (Parma o Angri).
5. Nella domanda dovrà essere indicato se il candidato è assicurato all'INAIL / altro Istituto assicurativo o privo di copertura assicurativa (la copertura assicurativa non è obbligatoria).
6. Alla chiusura dei termini di iscrizione, verrà data tempestiva comunicazione dell'ammissione o meno al corso.
7. Ciascun partecipante dovrà essere munito di:
 - Microscopio corredato di tubo porta-oculare allungabile, oculari ed obiettivi per ingrandimenti compresi fra 90-125, disco micrometrico con reticolo diviso in 36 quadretti da applicare all'oculare, tavolino traslatore provvisto di scala millimetrata e di nonio, bisturi e ago da dissezione. **In considerazione dell'emergenza Covid, per poter svolgere l'esame microscopico in regime di sicurezza, si richiede che ciascun partecipante fornisca il proprio microscopio di un ulteriore set di oculari, di cui uno, se possibile con reticolo diviso in 36 quadretti, che saranno utilizzati solamente dai docenti.**
 - Cella Howard e vetrino copri-oggetto.
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 ore 8.30 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 17.00 di alcuni pomeriggi.



**STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI
FONDAZIONE DI RICERCA**

Sede di Parma: Viale F. Tanara, 31/A • 43121 Parma • Tel. 0521.7951 • Fax 0521.795218 • e-mail: info@ssica.it
Sezione di Angri: Via Nazionale, 121/123 • 84012 Angri (SA) • Tel. 081.5133711 • Fax 081.5133721 • e-mail: info@ssica.it
www.ssica.it • REA 217562 • Codice Fiscale e Partita I.V.A. n. 00166540344

9. Il costo dell'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 CREDIT AGRICOLE Sede Centrale – Ufficio Tesoreria - IBAN IT25D 06230 12700 000036171783 (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.

La SSICA garantisce che l'organizzazione degli spazi e del lavoro sarà gestita al fine di ridurre al massimo il rischio di prossimità e di aggregazione e che saranno adottate tutte le misure di sicurezza atte a garantire la prevenzione e la protezione dei partecipanti.

CARTA INTESTATA dell'AZIENDA

Spett.le
SSICA – Fondazione di Ricerca
V.le F. Tanara, 31/A
43121 Parma
fax 0521795218
e-mail enrica.bacchini@ssica.it
info@ssica.it

OGGETTO: CORSO DI ANALISI MICROSCOPICA E CHIMICA DEL POMODORO E DEI SUOI DERIVATI
10-28 MAGGIO 2021

Con la presente si richiede la partecipazione al Corso in oggetto di _____ - titolo di studio _____ - presso la sede di _____.

Si fa presente che il nostro candidato*:

- è assicurato all' INAIL, in quanto nostro dipendente
- è assicurato ad altro Istituto Assicurativo
- è privo di copertura assicurativa
- si allega fotocopia del titolo di studio o autocertificazione dello stesso
- fotocopia del titolo di studio o autocertificazione dello stesso verrà inviata all'atto della vs conferma di accettazione
- il costo è a carico del partecipante
- il corso è a carico dell'Azienda

contatto e-mail: _____

Data

Firma e timbro dell'Azienda

Barrare le caselle corrispondenti *

N.B.: La quota di iscrizione, pari ad € 550,00, deve essere versata prima dell'inizio del corso, esclusivamente con bonifico bancario intestato alla Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari presso Cariparma Crédit Agricole Sede Centrale IBAN IT25 D 062301270000036171783.