



Parma, 5 aprile 2022

Prot. n. 644TB/AMG/eb

CORSO DI ANALISI MICROSCOPICA E CHIMICA DEL POMODORO E DEI SUOI DERIVATI
ANNO 2022

La Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari è lieta di comunicare che sta organizzando, per il **periodo dal 9 al 27 maggio 2022**, presso la Sede di Parma e **periodo dal 2 al 20 maggio 2022** presso la Sede di Anghi (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 equipollente ai 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 **dal 9 al 27 maggio 2022**- e sezione di Anghi (SA) Via Nazionale, 121/123 **dal 2 al 20 maggio 2022**.
Le iscrizioni sono aperte a tutti coloro che sono in possesso dei titoli sopra indicati; costituisce titolo preferenziale, la presentazione dei candidati da parte di aziende contribuenti del settore, che intendono avvalersi dell'attività di questi durante la campagna del pomodoro 2022.
2. L'iscrizione all'Università, con l'elenco degli esami sostenuti o il titolo di studio deve essere presentato all'atto della richiesta di partecipazione.
3. Le domande dovranno essere inoltrate alla sede di Parma, **entro il 29 aprile 2022 per la sede di Anghi ed entro il 6 maggio 2022 per la sede di Parma**, all'indirizzo e-mail della dott.ssa Enrica Bacchini enrica.bacchini@ssica.it o al numero di **fax 0521795218**.
4. Si richiede di indicare nella domanda la sede prescelta (Parma o Anghi).
5. Nella domanda dovrà essere indicata l'eventuale copertura assicurativa del candidato (copertura INAIL o altro ente assicurativo). 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. **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.
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 alla 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.