

Parma, 26/02/2024

Prot. N. 354/eb

## **CORSO DI ANALISI MICROSCOPICA E CHIMICA DEL POMODORO E DEI SUOI DERIVATI**

**6-24 MAGGIO 2024**

La Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari è lieta di comunicare che sta organizzando, per il **periodo dal 6 al 24 maggio 2024**, presso la Sede di Parma e presso l'Unità Locale di Angri (SA), il "**CORSO DI ANALISI MICROSCOPICA E CHIMICA DEL POMODORO E DEI SUOI DERIVATI**".

Il corso è riservato a laureati e laureandi in chimica, chimica industriale, scienze agrarie, biologiche e naturali, scienze delle preparazioni alimentari, scienze e tecnologie alimentari, biotecnologie, diplomati (almeno scuola secondaria di secondo grado) in percorsi di studio che prevedono una formazione curriculare compatibile con il corso stesso, in particolare periti chimici e periti agrari.

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



### ***Allegato 1 - Prot. n. 354/eb***

Il corso si svolgerà presso la Stazione Sperimentale – sede di Parma Viale Tanara, 31/A e Unità Locale di Anghi (SA) Via Nazionale, 121/123 - **dal 6 al 24 maggio 2024.**

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 delle prestazioni lavorative da parte degli stessi per l'attività di trasformazione durante *la campagna del pomodoro 2024.*

Per motivi organizzativi, il Corso prevede un numero massimo di posti pari a 20 per la sede di Parma e a 12 per l'Unità Locale di Anghi.

Dopo la ricezione della domanda, verrà data tempestiva comunicazione dell'ammissione o meno al corso.

La quota di partecipazione è di **euro 575,00.**

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 alcune giornate.

A coloro che sosterranno l'esame finale verrà rilasciato un attestato.

### **REGOLAMENTO**

1. Tutte le domande di partecipazione al corso dovranno essere inoltrate alla sede di Parma, entro il **2 MAGGIO 2024,** all'indirizzo e-mail della dott.ssa Enrica Bacchini [enrica.bacchini@ssica.it](mailto:enrica.bacchini@ssica.it).
2. Nella domanda dovrà essere indicata la sede prescelta (Parma o Anghi).
3. All'atto della richiesta di partecipazione, dovrà essere inviato il titolo di studio o l'iscrizione all'Università, con l'elenco degli esami sostenuti.
4. Nella domanda dovrà essere indicata l'eventuale copertura assicurativa del candidato (copertura INAIL o altro ente assicurativo). La copertura assicurativa non è obbligatoria.
5. Il versamento della quota di iscrizione di euro 575,00 dovrà essere effettuato, dopo l'accettazione della domanda, con bonifico bancario intestato alla Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari presso CREDIT AGRICOLE ITALIA SPA - Sede Centrale

**IBAN IT25D 06230 12700 000036171783**

e copia del bonifico dovrà essere inviata all'indirizzo e-mail [enrica.bacchini@ssica.it](mailto:enrica.bacchini@ssica.it), o consegnata il primo giorno del corso.



**Allegato 1 - Prot. n. 354/eb**

6. 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.