



Progetto formativo aziendale

IZSLT – Provider organizzatore: 733

DALLA STALLA ALLA TAVOLA: LA RICERCA DI LABORATORIO DEI CONTAMINANTI IPA, METALLI E NF



*Biologi, chimici, tecnici di
laboratorio.
17,8 crediti*

5 - 6 maggio 2015

*Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana – Sede di Roma
Via Appia Nuova, 1411*

Destinatari: 20 partecipanti dei seguenti profili professionali: biologi, chimici, tecnici di laboratorio, che nell'ambito della loro attività si occupano di esami di natura chimica su alimenti destinati all'uomo e agli animali.

Obiettivi dell'evento: Sicurezza alimentare e/o patologie correlate

- Acquisizione di competenze tecnico-professionali relative alle metodologie analitiche per l'individuazione di contaminanti ambientali in alimenti di origine animale e alimenti per uso zootecnico.

Metodologia didattica

- lezioni frontali su tema preordinato
- esercitazioni in piccoli gruppi

Strumenti di verifica

- valutazione di apprendimento tramite prova pratica
- questionario di valutazione della qualità percepita dai partecipanti

Responsabile scientifico

Dr. Bruno Neri Chimico Dirigente della Direzione Operativa Chimica – Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana.

RELATORI

- **Dario Lucchetti** – Chimico. Direzione Operativa Chimica – Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana.
- **Tabita Mauti** – Perito chimico. Direzione Operativa Chimica – Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana.
- **Alessandro Ubaldi** – Chimico. Direzione Operativa Chimica – Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana.

Programma**5 maggio**

08.30 Registrazione dei partecipanti

09.00 **A tu per tu con i contaminanti ambientali**

Alessandro Ubaldi

10.30 pausa

10.45 **I metalli negli alimenti. Aggiornamenti e novità: normativa, strumentazione e metodologia**

Alessandro Ubaldi

13.00 pausa pranzo

14.00 **Esercitazione in piccoli gruppi sui metodi analitici per individuazione di metalli negli alimenti**

17.00 Chiusura dei lavori

6 maggio

08.30 Registrazione dei partecipanti

09.00 **IPA: vogliamo conoscerli meglio? Panoramica dalla contaminazione alla normativa**

Tabita Mauti

10.30 pausa

10.45 **Contaminanti emergenti: i fenoli. Una questione pernicioso**

Dario Lucchetti

13.00 pausa pranzo

14.00 **Esercitazione in piccoli gruppi sui metodi analitici per individuazione di IPA e fenoli**

17.00 Prova di apprendimento

17.30 Chiusura dei lavori

MATERIALE DIDATTICO

Il materiale didattico sarà messo a disposizione dei partecipanti durante l'evento formativo.

MODALITA' DI ISCRIZIONE

La partecipazione è gratuita.

Iscrizione tramite portale della formazione <http://10.10.11.14/formazione>.

Termine ultimo di iscrizione **29 aprile 2015**.

Conferme tramite e- mail entro il **30 aprile 2015**.

Criteri di selezione:

Priorità per, in ordine di importanza

- personale della Direzione Operativa Chimica, che ha curato la progettazione
- personale che si occupa di esami di natura chimica su alimenti destinati all'uomo e agli animali
- **data iscrizione**

La mancata comunicazione della rinuncia alla partecipazione sarà tenuta in considerazione per l'ammissione a successivi eventi formativi.

Attestato di partecipazione con indicazione dei crediti formativi ECM:

E' indispensabile la frequenza del 100% delle ore di formazione e il superamento della prova finale.

Segreteria Organizzativa
Struttura Formazione, Comunicazione e
Documentazione
IZS Lazio e Toscana
tel. 06.79099421/463;
fax 06.79099459/06.79340724
E-mail: cristina.ferri@izslt.it
www.izslt.it

L'organizzazione si riserva di annullare o modificare le date dell'evento formativo previa tempestiva comunicazione agli iscritti.



*Sistema gestione qualità
Settore formazione
IZS Lazio e Toscana*