

MICROBIOLOGIA PREDITTIVA: POSSIBILI UTILIZZI NELLE ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE

La microbiologia predittiva è quella scienza che ha lo scopo di creare modelli matematici in grado di riprodurre il comportamento batterico (modelli primari) e di predirne il livello di crescita o di decremento in funzione delle caratteristiche dell'ambiente circostante (modelli secondari). L'interpolazione tra modelli primari e secondari fornisce modelli complessi in grado di simulare le dinamiche delle popolazioni batteriche di un alimento, contribuendo, così, a definire importanti informazioni sul potenziale mantenimento delle caratteristiche igienico-sanitarie in corso di processo e/o di conservazione.

La sua importanza per la valutazione del rischio microbiologico e l'ottimizzazione dei processi dell'industria alimentare è ormai indiscussa e riconosciuta anche dalla normativa comunitaria. Il regolamento comunitario 2073/2005, che appartiene all'insieme dei regolamenti dell'Unione Europea facenti capo al cosiddetto "pacchetto igiene", all'Allegato II indica nella microbiologia predittiva uno degli strumenti tecnico-scientifici a supporto delle documentazioni sulle garanzie di sicurezza alimentare in particolare per i prodotti pronti al consumo (Ready to eat, RTE).

In tale contesto si inserisce anche il **"Progetto Sibilla" - Sviluppo di metodi innovativi al servizio del controllo ufficiale degli alimenti destinati all'uomo**, progetto di ricerca (avviato nel 2009 dalla Regione Emilia-Romagna e coordinato dall'Azienda USL di Reggio Emilia) che attraverso la sperimentazione di modelli di microbiologia predittiva, mette a disposizione degli operatori del controllo ufficiale, strumenti scientifici per la valutazione del rischio microbiologico di prodotti e processi.

Obiettivo del ciclo di seminari formativi organizzati dal Corso di Studio in Controllo e Sicurezza degli Alimenti (Dip. Scienze della Vita – UNIMORE) in stretta collaborazione con il Dipartimento di Sanità Pubblica -Servizio Sanità Pubblica Veterinaria dell'Az. USL di Reggio Emilia, è la conoscenza di alcuni Organismi di controllo in rapporto soprattutto alle specifiche modalità operative e l'approfondimento teorico della microbiologia predittiva e la discussione di alcuni casi studio portati a termine nell'ambito del progetto Sibilla.

I tre seminari del ciclo si svolgeranno presso il Padiglione Besta (via Amendola 2 – Reggio Emilia) del Dipartimento di Scienze della Vita, dalle 11 alle 13, nei seguenti giorni 19/05, 25/05 e 05/06, come da programma allegato.

**Dipartimento di Scienze della Vita
Padiglione Besta – via Amendola 2
Reggio Emilia**

PROGRAMMA CICLO DI SEMINARI

MICROBIOLOGIA PREDITTIVA: POSSIBILI UTILIZZI NELLE ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE

19 maggio 2017 – dalle 11 alle 13 (aula da definire)

“I controlli ufficiali: rapporto tra operatori del settore alimentare e autorità pubblica”

Comandante Dott. Gianfranco Di Sario - Comando Carabinieri NAS di Parma

Dott. Antonio Cuccurese - Direttore Servizio Sanità Pubblica Veterinaria -Az. USL di Reggio Emilia - Dipartimento di Sanità Pubblica Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

25 maggio 2017 - dalle 11 alle 13 (aula da definire)

“Microbiologia predittiva – progetto Sibilla (RER)”

Dott. Antonio Cuccurese - Direttore Servizio Sanità Pubblica Veterinaria Az. USL di Reggio Emilia - Dipartimento di Sanità Pubblica-Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

Dott. Paolo Boni - Consulente

5 giugno 2017 dalle 11 alle 13 (aula da definire)

“Microbiologia predittiva - progetti sviluppati nell'ambito di Sibilla e report finali”

Prof.ssa Maria Cristina Ossiprandi- Prorettore alla didattica dell'Università di Parma

Dott. Paolo Bonilauri – IZSLER sede di Reggio Emilia

Dott. Antonio Cuccurese - Direttore Servizio Sanità Pubblica Veterinaria Az. USL di Reggio Emilia - Dipartimento di Sanità Pubblica-Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

Il ciclo di seminari è rivolto particolarmente agli studenti del corso di studi magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti e agli studenti del terzo anno del corso di studio in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti.

Al ciclo di seminari sono altresì invitati gli studenti delle altre lauree magistrali e triennali del Dipartimento di Scienze della Vita, nonché i dottoranti e i docenti interessati

