

Parma, 12 marzo 2025

Prot. N. 686 PC/eb

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

**5 - 23 MAGGIO 2025**

La Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari è lieta di comunicare che sta organizzando, per il **periodo dal 5 al 23 maggio 2025**, presso la Sede di Parma e presso l'Unità Locale di Anghi (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. 686 PC/eb**

Il corso si svolgerà presso la Stazione Sperimentale – sede di Parma Viale Tanara, 31/A e Unità Locale di Angri (SA) Via Nazionale, 121/123 - **dal 5 al 23 maggio 2025.**

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 2025.*

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 Angri.

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 **28/04/2025** 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 Angri).
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. 686 PC/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.
- Cella Howard e vetrino copri-oggetto.
- Camice e dispositivi di protezione individuale in uso nei laboratori chimici di controllo qualità.