La legge n. 64/98, istitutiva dell'ARTA, prevede che l'Agenzia fornisca il supporto tecnico-analitico ai Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende USL, anche in materia di alimenti e di acque potabili.

Il problema delle micotossine negli alimenti è rilevante, data l'elevata tossicità di queste sostanze per l'uomo e per gli alimenti.

Il corso è destinato, quindi, a tutti coloro che si occupano di ispezioni delle produzioni alimentari (medici, chimici, veterinari, biologi, tecnici della prevenzione), dipendenti delle ARPA, di Istituti Zooprofilattici, delle ASL e di tutti gli altri Enti che hanno competenza specifica in materia.

Il corso prevede 24 ore di lezione

Quota di partecipazione per persona: Euro 150 + IVA

SCHEDA DI ISCRIZIONE

da inviare entro il 28.09.05 a mezzo fax al n.: 085/4500221 – Tel. 085/4500239
Email: a.fernandez@artaabruzzo.it

A.R.T.A. Abruzzo
V.le G.Marconi, 178 – 65127 - Pescara

Cognome e Nome……
C. Fiscale……
Luogo e data di nascita……
Professione (Medico o Biologo o Chimico o Farmacista o Veterinario o TPAL o Tecnico di laboratorio biomedico)……..
Recapito telefonico……..
Residenza (indirizzo – CAP – città)……
Fatturare a (barrare la voce che interessa):

- ☐ Ente Pubblico (esente Art. 10 DPR 633/72)
- ☐ Privato
- ☐ Società

Indirizzo completo per la fatturazione:
Intestazione……
Indirizzo……
CAP…… Città…… (……)
P. IVA o Cod. Fisc……..

Modalità di pagamento, esclusivamente a mezzo di versamento su c/c postale n° 21770631 intestato ad ARTA Abruzzo V.le G. Marconi, 178 – 65127 Pescara.
L'iscrizione dovrà pervenire unitamente alla ricevuta di pagamento.
Il corso si terrà ad ATRI - Località C.da San Martino.
Modalità di raggiungimento: dal casello Pescara nord dell'A14, andare in direzione Silvi Marina, dopo tre km voltare a sinistra ad un bivio con indicazione per "Atri Tre Ciminiere", percorsi circa 10 km si arriva alla palazzina "SIRA GEI SPIGA ARTA Abruzzo" , posta di fronte ad una piccola chiesa.
Alla fine del corso sarà rilasciato un attestato di formazione.
Per i partecipanti del ruolo sanitario riconoscimento ECM, relativamente alle seguenti professionalità.

ABRUZZO
ARTA

Agenzia Regionale per la Tutela dell' Ambiente

CORSO DI FORMAZIONE

"MICOTOSSINE e ALIMENTI: aspetti chimico-tossicologici e biomedici"

ATRI (TE)

5-6-11-13-17-18 ottobre 2005

presso

S.I.R.A. – ARTA Abruzzo,

C.da S. Martino – Atri (TE)

Programma del corso

Mercoledì 5 ottobre ore 9,30 – 13,30

Registrazione dei partecipanti
Indirizzo di benvenuto e apertura del corso:
Dott. Gaetano BASTI –
Direttore Generale dell'ARTA Abruzzo

- Test di ingresso
- Sistematica e tassonomia delle muffe: aspetti morfologici, fisiologici e riproduttivi – caratteristiche colturali e metaboliche
- I micromiceti negli ecosistemi naturali
- I funghi nell'attività umana e industriale

Relatore: **Prof.ssa Marinella RODOLFI**
Dip.to di Ecologia del Territorio e degli Ambienti Terrestri sez. Micologia, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

Mercoledì 6 ottobre ore 9,30 – 13,30

- Pratiche colturali di isolamento, propagazione e conservazione di ceppi colturali
- Preparazione di campioni per l'esame microscopico
- Riconoscimento dei generi principali

Relatore: **Prof.ssa Marinella RODOLFI**

Martedì 11 ottobre ore 9,30 – 13,30

- Le muffe tossitine
- Le principali generi contaminanti gli alimenti
- Caratteristiche fitopatogene
- Principali metabolici secondari dei funghi

Relatore: **Prof.ssa Paola BATTILANI**
Istituto di Entomologia e Patologia Vegetale della facoltà di Agraria, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

Giovedì 13 ottobre ore 9,30 -13,30

- Patogenicità delle muffe tossigene e principali organi bersaglio
- Effetti sulla salute dovuti all'ingestione delle micotossine
- Effetti sugli animali
- Casi clinici e precauzioni sulla manipolazione di micromiceti

Relatore: **Prof. Amedeo PIETRI**
Istituto di Scienza dell'alimentazione e della Nutrizione dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

Lunedì 17 ottobre ore 9,30 -13,30

- Classificazione chimica delle micotossine
- Tecniche di screening dei metaboliti secondari
- Biotrasformazioni delle micotossine
- Meccanismi di contaminazione della catena alimentare
- Sistemi di protezione e decontaminazione degli alimenti

Relatore: **Prof. Roberto COCCO**
Dirigente Chimico ARTA- Dip.to Prov.le di Chieti

Martedì 18 ottobre ore 9,30 – 13,30

- La legislazione europea – link utili
- Orientamenti futuri comunitari
- Campionamento e sviluppi futuri in campo analitico
- La realtà attuale del problema micotossine alla luce del commercio mondiale
- Discussione finale
- Test finale di apprendimento.

Relatori:
Prof.ssa Marina MIRAGLIA
Responsabile Reparto OGM e Xenobiotici di origine fungina.

Prof. Carlo BRERA
Primo Ricercatore Unità Micotossine negli alimenti

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA'
Centro Nazionale per la Qualità degli Alimenti e per i Rischi Alimentari.