

## SCHEMA DI ISCRIZIONE

**da inviare tramite mail** alla Segreteria Organizzativa **entro il 31/05/19:**

\*Nome.....

\*Cognome.....

\*Data di nascita.....

\*Luogo di nascita.....

\*Recapito telefonico.....

\*E-Mail.....

\*Qualifica.

- Medico Veterinario
- Medico Chirurgo
- Biologo
- Chimico
- Tecnico della prevenzione
- Farmacista
- Tecnico di laboratorio biomedico

*\*tutti i dati sono obbligatori*

**Privacy:** Preso atto dei diritti riconosciuti dall'art. 23, legge 196/2003, il sottoscritto acconsente al trattamento dei dati sopra indicati, consapevole che l'esecuzione dei servizi richiesti non può avere luogo senza la comunicazione dei dati personali all'IZS di Torino e/o ai soggetti a cui lo stesso deve rivolgersi.

**Firma**

.....

Le iscrizioni saranno accettate in ordine cronologico, sino ad esaurimento dei posti disponibili. L'accettazione delle iscrizioni è tacita, salvo differente comunicazione da parte della Segreteria Organizzativa.

### SEGRETARIA SCIENTIFICA:

Lucia Decastelli, IZSPLV  
Daniela Manila Bianchi, IZSPLV  
Clara Tramuta, IZSPLV

### SEGRETARIA ORGANIZZATIVA:

Daniela Passalacqua  
S.S. Qualità e Formazione

Tel. 011/2686356

e-mail: [daniela.passalacqua@izsto.it](mailto:daniela.passalacqua@izsto.it)



**MUSES** ACCADEMIA EUROPEA DELLE ESSENZE  
Organizzano il corso teorico-pratico

## **PROPRIETA' DEGLI OLI ESSENZIALI E IMPIEGO NEL SETTORE AGROALIMENTARE**



**Muses - Accademia Europea Essenze**

**Savigliano (CN)**  
Via Sant'Andrea 53

**7 GIUGNO 2019**

## **OBIETTIVI:**

Le piante sono una fonte di molecole bioattive e sono usate sia a livello tradizionale che industriale, per aumentare la durabilità e la sicurezza dei prodotti alimentari. Diversi oli essenziali estratti da piante aromatiche sono noti oggi per generare attività biologiche, in particolare effetti antibatterici e antiossidanti. L'impiego di tali principi attivi, selezionati in funzione delle attività utili e della ridotta o assente interferenza con i normali processi di produzione, potrebbe contribuire in maniera significativa alla tutela della qualità e della sicurezza dei prodotti a base di carne.

L'iscrizione è gratuita e scade 31/05/2019

**6 crediti**



Obiettivo nazionale:

*Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate*

per medico chirurgo, medico veterinario, chimico, biologo, tecnico di laboratorio, tecnico della prevenzione e farmacista

### **Ore 9.00 Registrazione dei partecipanti**

#### **Ore 9.30 Saluti e introduzione ai lavori**

*Fondazione CRT*

*Dottor Angelo Ferrari, Direttore Generale f.f. Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta (IZSPLV)*  
*Dott.ssa Elena Cerutti, Direttrice Terre dei Savoia*

**Moderatore:** *Massimiliano Borgia, Festival Internazionale Giornalismo Alimentare*

#### **Ore 10.00**

**Storytelling olfattivo: l'importanza della narrazione esperienziale nel mondo degli oli essenziali**

*Magda Massaglia, Muses Accademia Europea delle Essenze*

#### **Ore 10.30**

**Gli oli essenziali e l'attività antibatterica negli alimenti**

*Antonello Paparella, Università Teramo*

#### **Ore 11.00 Pausa caffè**

#### **Ore 11.15**

**Utilizzo degli oli essenziali in zootecnia come strategia contro il fenomeno dell'antibiotico-resistenza**

*Franco Tanzi, Biorama Fitomedicina Veterinaria*

#### **Ore 11.45**

**Proprietà degli oli essenziali e potenziali applicazioni nelle infezioni microbiche**

*Francesca Mondello, Istituto Superiore Sanità*

#### **Ore 12.15**

**Studi in vitro sul possibile impiego degli oli essenziali in oncologia integrata.**

*Annarita Stringaro, Istituto Superiore Sanità*

#### **Ore 12.45**

**Discussione**

#### **Ore 13.15**

**Pausa pranzo**

#### **Ore 14.30**

**Applicazione degli oli essenziali per aumentare la sicurezza alimentare verso virus dell'epatite A**

*Laura Serracca, IZSPLV*

#### **Ore 15.00**

**Utilizzo degli oli essenziali per l'inibizione della crescita dei microorganismi indicatori di igiene in prodotti a base di carne**

*Clara Tramuta, IZSPLV*

#### **Ore 15.30**

**Esercitazioni pratiche**

Esperienze olfattive degli oli essenziali estratti da piante aromatiche e officinali a cura del MUSES Accademia Europea delle Essenze

Valutazione dell'attività antibatterica degli oli essenziali verso ceppi batterici: lettura ed interpretazione dell'effetto di inibizione (metodo di diffusione in agar)

Valutazione dell'attività antibatterica degli oli essenziali verso ceppi batterici: lettura ed interpretazione della Minima Concentrazione Inibente (MIC) (micro-diluizione in brodo)

#### **Ore 16.30 Discussione**

#### **Ore 17.00**

**Test di apprendimento ECM**