Corso ECM *webinar*

LA RIDUZIONE/SOSTITUZIONE DEI NITRITI NELLA PRODUZIONE DEI SALUMI: UNA SFIDA IMPOSSIBILE?

20 NOVEMBRE 2026 | ore 9.00 - 13.30

Responsabile Scientifico
Alessandra Pezzuto - Ricercatrice biologa IZSVe

I salumi sono molto diffusi nel nostro territorio nazionale e hanno sempre goduto di un largo favore da parte della popolazione; sono legati a lunghe tradizioni locali che li caratterizzano sia per le ricette che per il processo produttivo. Per ridurre il rischio di sviluppo di clostridi produttori di neurotossine botuliniche (BoNTs) in questi prodotti, sia a livello industriale che a livello artigianale, si è fatto largo uso finora di nitriti, come tali o sotto forma di altri sali/preparati. Poiché i nitriti nell'organismo umano possono trasformarsi in nitrosamine, sostanze con possibile effetto cancerogeno e genotossico, vi è attualmente una forte spinta da parte dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, della comunità scientifica e dell'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare affinché venga ridotto l'utilizzo di tali sostanze e vengano impiegati altri additivi, ugualmente efficaci nel controllo del rischio botulismo, ma più sicuri per la salute del consumatore.
Il corso intende affrontare la problematica e valutare le varie alternative disponibili per la produzione di insaccati; inoltre verranno presentati i risultati del progetto di ricerca corrente RC 09/23 IZSVE che ha indagato l'efficacia dell'impiego di microrganismi con attività competitiva nei confronti di patogeni e deterioranti (starter) ed estratti vegetali naturali con funzione antiossidante e conservante

edizione ECM	
DESTINATARI	Il corso è rivolto agli operatori del settore alimentare, consulenti in sicurezza alimentare, personale di laboratorio che si occupa di sicurezza degli alimenti, personale delle aziende sanitarie (MAX 250) Il corso è accreditato ECM per le seguenti figure sanitarie: • Biologi • Chimici • Dietisti • Medici chirurghi *(discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica*) • Medici veterinari *(tutte le discipline)* • Tecnici sanitari di laboratorio biomedico • Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
CREDITI	**6 ECM**
DURATA	**4 ore (escluse le pause)**
LINK ISCRIZIONE	https://learning.izsvenezie.it
ISCRIZIONI	**Dal 2 NOVEMBRE 2026 al 16 NOVEMBRE 2026**

SCS0 MOD 033 – rev 00 – facsimile CF_online – 03/21
La versione ufficiale e aggiornata del presente documento è disponibile nel software WebQuality, consultabile on line

PROGRAMMA

ACCESSO PARTECIPANTI dalle h. 08.45 alle h. 09.00

dalle h. 09.00 alle h. 09.15

SALUTI ISTITUZIONALI, INTRODUZIONE AL CORSO E AGLI OBIETTIVI FORMATIVI

DOCENTE: ANDREA CERESER – IZSVe (sostituto: Alessandra Pezzuto – IZSVe)

dalle h. 09.15 alle h. 10.15

BOTULISMO NEI SALUMI E LE NUOVE INDICAZIONI MINISTERIALI PER LA GESTIONE DEL RISCHIO

DOCENTE: FABRIZIO ANNIBALLI – CNR per il botulismo - ISS (sostituto: Concetta Scalfaro - CNR per il botulismo - ISS)

dalle h. 10.15 alle h. 10.45

I NITRITI NELLA PRODUZIONE DEI SALUMI: COME CONCILIARE UNA PRATICA ANTICA CON GLI ATTUALI REQUISITI DI SICUREZZA ALIMENTARE?

DOCENTE: ALBINO GALLINA – IZSVe (sostituto: Lisa Ferrari - IZSVe)

dalle h. 10.45 alle h. 11.30

NITRITE-FREE: ANALISI DELLE POSSIBILI STRATEGIE D'INTERVENTO PER LA SOSTITUZIONE DEI NITRITI NEI PRODOTTI CARNEI

DOCENTE: GIOVANNI D'AMBROSIO – Università di Teramo (sostituto: Maria Schirone – Università di Teramo)

PAUSA CAFFÉ dalle h. 11.30 alle h. 11.45

dalle h. 11.45 alle h. 12.05

METODI ANALITICI PER LA RICERCA DEI CLOSTRIDI PRODUTTORI DI TOSSINE BOTULINICHE

DOCENTE: ILENIA DRIGO – IZSVe (sostituto: Luca Bano – IZSVe)

dalle h. 12.05 alle h. 12.20

BOTULISMO E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA: STATO DELL'ARTE E PROSPETTIVE FUTURE

DOCENTE: ERICA TIRLONI – Università di Milano (sostituto: Simone Stella – Università di Milano)

dalle h. 12.20 alle h. 13.10

PROGETTO DI RICERCA RC 09/23 IZSVE: OBIETTIVI, ATTIVITA' E RISULTATI

DOCENTE: ALESSANDRA PEZZUTO – IZSVe (sostituto: Andrea Cereser – IZSVe)
DOCENTE: ILENIA DRIGO – IZSVe (sostituto: Luca Bano – IZSVe)
DOCENTE: ERICA TIRLONI – Università di Milano (sostituto: Simone Stella – Università di Milano)

dalle h. 13.10 alle h. 13.30

DISCUSSIONE E CONCLUSIONI FINALI

TUTTI I DOCENTI DEL CORSO

MODERATORE DELLA GIORNATA: ALESSANDRA PEZZUTO – IZSVe

VERIFICA di APPRENDIMENTO

È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla da completare entro 3 giorni dalla conclusione del corso (entro e non oltre lunedì 23 novembre). Sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato (max 5 tentativi con doppia randomizzazione delle domande)

VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA

Compilazione questionario di gradimento

INFORMAZIONI UTILI

OBIETTIVI

Obiettivo formativo: *23. Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate*

COMPETENZE

Tecnico-professionali: i discenti avranno modo di approfondire il ruolo dei nitriti nella produzione dei salumi, i rischi associati per il consumatore, le alternative sul mercato e/o in via di sviluppo e i risultati di prove sperimentali realizzate per valutare l'impatto sullo sviluppo di clostridi e produzione delle tossine botuliniche.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Serie di relazioni su tema preordinato. I materiali didattici del corso saranno consegnati ai partecipanti in formato digitale. Il corso prevede la partecipazione a sessioni formative fruibili in diretta (*webinar*) tramite piattaforma multimediale dedicata. Ogni sessione sarà registrata e resa disponibile per una fruizione asincrona/ripetibile.

PREREQUISITI TECNICI

Per la partecipazione al corso in modalità *webinar* è necessario:

- computer o tablet dotati di audio (si consiglia l'uso di cuffie, microfono e della webcam)
- collegamento Internet stabile, meglio se collegato con cavo lan (consigliato almeno 1,5 Mbps in *download*)
- *browser* aggiornato all'ultima versione disponibile (Mozilla Firefox, Microsoft Edge o Google Chrome). Si consiglia l'uso di Google Chrome. La piattaforma non è compatibile con Internet Explorer.

È fondamentale che ciascun partecipante si colleghi alla piattaforma individualmente per consentire la registrazione degli accessi e il tracciamento della partecipazione, necessari per il riconoscimento dei crediti ECM e/o il rilascio dell'attestato.

ISCRIZIONI

Per iscriversi è necessario essere registrati alla piattaforma e-learning https://learning.izsvenezie.it/:

- Effettuare il login oppure, se ancora non si possiede un profilo-utente, crearne uno
- Accedere al seguente url https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=729 e cliccare su **"Iscrivimi"**

In caso di difficoltà tecniche è possibile contattare il n. 049 8084341

NOTE

Per acquisire l'attestato di partecipazione o l'attestato ECM è necessario seguire in **diretta** l'attività didattica negli orari indicati nel programma e superare la verifica dell'apprendimento.

PER INFORMAZIONI

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Ufficio Formazione e Sviluppo delle professioni
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (PD)
☎ +39 049 8084341 | Fax: +39 049 8084270 | ✉ formazione@izsvenezie.it