



Istituto Zooprofilattico
Sperimentale del Mezzogiorno
Campania | Calabria

OFFERTA DIDATTICA

a cura dell'Ufficio Relazioni con il Pubblico



Introduzione

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno organizza percorsi didattico-formativi rivolti a salvaguardare la tutela e la promozione della salute e del benessere della popolazione attraverso lo sviluppo di conoscenze, strumenti e strategie mirati alla sicurezza e qualità delle produzioni agroalimentari, alla prevenzione delle patologie associate all'alimentazione e alla promozione della salute e del benessere animale, per ciò che attiene a tutte le problematiche che riguardano la sanità pubblica veterinaria, ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente.

Si propone, quindi, una ricca offerta didattica che ha come destinatari studenti di scuole elementari, medie, superiori, ma anche adulti ed associazioni di categoria. Le attività possono essere realizzate sia presso la Sede Centrale e le Sedi Diagnostiche Provinciali dell'Istituto, sia presso strutture esterne (Scuole, Sedi di Associazioni ecc.).

Inoltre, l'offerta formativa è arricchita dalla possibilità di visionare, presso la sede centrale dell'istituto, una collezione di numerosi reperti animali e di antiche strumentazioni di laboratorio

*Le richieste per attività didattiche possono essere inoltrate all'Ufficio Relazioni con il Pubblico compilando la modulistica disponibile sul sito internet:
www.izsmportici.it - link: "Attività Didattiche".*

Per informazioni Ufficio Relazioni con il Pubblico:

e-mail: urp@cert.izsmportici.it

ulteriori informazioni possono essere richieste telefonando ai numeri

081 7865245 - 081 7865274 - 081 7865334

L'ENTE

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno (IZSM), con sede centrale in Portici (NA) è uno dei 10 Istituti Zooprofilattici presenti in Italia.

L'IZSM è un Ente sanitario di diritto pubblico dotato di autonomia gestionale, tecnica ed amministrativa, che opera nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale, in materia di Igiene, Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, quale strumento tecnico-scientifico dello Stato e delle Regioni Campania e Calabria, con sezioni periferiche in quasi tutte le province (AV, BN, CE, SA, CZ, CS, RC, VV).

L'IZSM eroga i propri servizi per il Ministero della Salute, l'Istituto Superiore di Sanità, le Regioni, le Aziende Sanitarie Locali, le Forze dell'Ordine, l'Autorità Giudiziaria, gli Allevatori e Produttori di alimenti di origine animale, i Produttori di beni e servizi, i Consumatori ed i Veterinari Liberi Professionisti.

L'IZSM costituisce un supporto tecnico-scientifico ed operativo per lo sviluppo di azioni di polizia veterinaria, per l'attuazione di piani di profilassi, sorveglianza, monitoraggio, risanamento ed eradicazione di malattie di animali domestici e selvatici, per azioni di difesa sanitaria e di miglioramento delle produzioni animali in stretta collaborazione con i Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali. Con i propri dati alimenta e gestisce i flussi informativi per la valutazione dei rischi effettuata dall'EFSA, dal Ministero della Salute, dalle Regioni Campania e Calabria.

L'attività di ricerca si sviluppa su diversi fronti in collaborazione con la rete II.ZZ.SS. ed altre istituzioni del settore (Università, Istituto Superiore di Sanità, i Laboratori Nazionali di Riferimento, gli Istituti di Ricerca nazionali ed internazionali ed Enti Parco) e dà origine ad un'ampia produzione scientifica nei settori della sanità animale, della sicurezza alimentare e della tutela ambientale.

Il Sistema di gestione per la Qualità coinvolge tutte le funzioni dell'Istituto (sanitarie, tecniche ed amministrative), realizzando un'articolazione interdisciplinare ed interfunzionale che abbraccia l'intero ciclo istituzionale e produttivo dell'Ente. L'Istituto ha conseguito l'accreditamento ACCREDIA in tutte le sue sedi operative e lo mantiene annualmente, adeguando le prove alle esigenze territoriali.

Microbiologia in pratica: dalla teoria al laboratorio

Gli incontri con gli alunni saranno strutturati in due parti: una lezione teorica e una parte pratica.

Durante la lezione, descriveremo nel dettaglio tutte le fasi di un'analisi microbiologica, dall'arrivo del campione in laboratorio fino alla sua completa elaborazione. Visiteremo i locali dove si svolgono le attività e illustreremo le apparecchiature e gli strumenti utilizzati.

In particolare, spiegheremo le principali tecniche microbiologiche, come la preparazione dei campioni, la scelta dei terreni di coltura più adatti e le diverse modalità di semina su piastra (striscio, inclusione, diffusione). Vedremo come isolare e contare i microrganismi e impareremo a riconoscerli attraverso la colorazione di Gram.

La parte pratica sarà dedicata all'osservazione diretta di colture batteriche su piastra e di preparati microscopici già allestiti. In questo modo, gli studenti potranno visualizzare concretamente ciò che è stato spiegato durante la lezione teorica.

Dott.ssa Giovanna De Luca

Dalla sequenza al nome: svelare i misteri del DNA

La lezione evidenzierà come sia possibile risalire da un frammento di sequenza di DNA all'identificazione della specie e, quindi, all'organismo di appartenenza, ottenendo dettagliatamente tutte le informazioni genetiche. Gli argomenti trattati saranno: nozioni di tecniche innovative di biologia molecolare, estrazione del DNA, tecniche di PCR, sequenze e risultati delle analisi.

Dott.ssa Anna Cutarelli

Il mondo dell'Invisibile

Alla scoperta dei batteri: dalla rilevazione della loro presenza alla diffusione nel "mondo dell'invisibile".

Una lezione utile per capire tutti gli aspetti e le funzioni dei microrganismi, talvolta utili all'organismo ed impiegati nelle produzioni alimentari, talvolta pericolosi per la salute umana.

Dott.ssa Maria Rosaria Carullo, Dott.ssa Silvia Castellano

Alla scoperta dei microbi negli alimenti

Esplorazione del mondo microbico negli alimenti tramite un percorso didattico strutturato e coinvolgente:

- Il Laboratorio di Microbiologia Alimentare: Scopriremo le sofisticate apparecchiature che ci permettono di osservare, coltivare e identificare i microrganismi presenti negli alimenti. Comprenderemo i rischi potenziali legati alla manipolazione di sostanze chimiche e biologiche e le precauzioni da adottare per lavorare in sicurezza. Ed infine seguiremo passo passo il flusso di lavoro di un'analisi microbiologica, dalla fase d'arrivo del campione fino alla refertazione.
- Contaminazioni Microbiche: Analizzeremo le principali fonti di contaminazione degli alimenti (fisica, chimica, biologica), le tossinfezioni alimentari e l'importanza del Regolamento (CE) 852/2004 e delle Buone Pratiche Igieniche (GHP).
- L'universo dei batteri: come coltivare un batterio in un laboratorio di microbiologia, caratteristiche morfologiche, condizioni di crescita, e modalità d'isolamento.

Dott.ssa Daniela Cristiano

Tecniche microbiologiche: dalla teoria alla pratica

Saranno sviluppati i concetti e le definizioni relative alle tecniche microbiologiche, le principali fasi di un'analisi microbiologica, preparazione dei campioni, preparazione e classificazione dei terreni di coltura, allestimento di colture e conta vitale in piastre, isolamento dei microrganismi: per striscio e per inclusione, colorazione di preparati con il metodo di Gram, principali attrezzature e strumenti di laboratorio. L'intervento didattico terminerà con l'osservazione al microscopio di vetrini precedentemente allestiti.

Dott.ssa Immacolata La Tela.

La nutrizione, presente, passato e...futuro

La lezione tratterà cenni storici sull'alimentazione, i principi di conservazione degli alimenti e le problematiche nutrizionali legate alle diverse fasi della vita.

Dott.ssa Maria Rosaria Carullo

Certificazioni alimentari:

Un passaporto per la qualità e la sicurezza

Cosa si nasconde dietro le etichette dei prodotti alimentari?

In questa lezione scopriremo il mondo delle certificazioni alimentari, strumenti fondamentali per garantire la qualità, la sicurezza e l'origine dei prodotti che consumiamo. Esploreremo i principali marchi di tutela (DOP, IGP, biologico) e le certificazioni europee che regolano gli scambi internazionali.

Capiremo come questi strumenti tutelano sia il consumatore, garantendo la trasparenza e la qualità dei prodotti, sia il produttore, valorizzando il suo lavoro e facilitando l'accesso ai mercati.

Dott.ssa Silvia Castellano

I segreti nascosti del cibo:

un viaggio nella microbiologia alimentare

Una lezione dedicata ai principi fondamentali della microbiologia alimentare, con particolare attenzione ai batteri patogeni più comuni (Salmonella, Listeria, E. coli), ai fattori che influenzano la loro crescita (temperatura, pH, umidità) e alle principali tossinfezioni alimentari. Verranno illustrate le buone pratiche igieniche da adottare nella preparazione e conservazione degli alimenti per prevenire contaminazioni e garantire la sicurezza alimentare.

Dott.ssa Maria Rosaria Carullo, Dott.ssa Silvia Castellano

I misteri della Salmonella

Siete pronti a diventare esperti nella caratterizzazione della Salmonella?

In questa lezione, impareremo a utilizzare le tecniche di sierotipizzazione e antibiogramma per identificare e tipizzare i ceppi di questo batterio patogeno.

Queste conoscenze sono fondamentali per i professionisti del settore alimentare, i microbiologi e tutti coloro che lavorano nella sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive.

Dott.ssa Immacolata la Tela

I Prodotti Tipici della Regione Campania: Conoscere ciò che Mangiamo

La lezione si concentrerà sui prodotti tipici della Regione Campania, esplorando le specificità che li caratterizzano e le tecnologie di produzione utilizzate.

Analizzeremo almeno tre produzioni, distinguendole in:

- Oro Giallo = Olio
- Oro Bianco = Mozzarella
- Oro Rosso = Vino

Scopriremo come vengono prodotti e perché sono così apprezzati in Italia e nel mondo.

L'obiettivo è fornire una comprensione approfondita delle tradizioni culinarie locali e del valore dei prodotti tipici, promuovendo una maggiore consapevolezza su ciò che mangiamo.

Dott.ssa Silvia Castellano

Il latte sotto la lente: analisi e controlli per garantire la sicurezza

Il latte è un alimento fondamentale nella nostra dieta.

Ma come garantire la sua qualità e sicurezza?

In questa lezione analizzeremo le diverse fasi del controllo del latte, dalla produzione alla commercializzazione.

Verranno approfondite le analisi chimiche (tenore in grasso, proteine, lattosio) e microbiologiche (carica batterica, cellule somatiche) necessarie per valutare la qualità igienica del latte. Inoltre, verranno illustrate le principali frodi alimentari legate al latte e le metodologie per individuarle (punto crioscopico, presenza di inibitori).

Dott.ssa Francesca Garofalo, Dott.ssa Assunta De Lella, Dott.ssa Antonietta Anzalone, Dott.ssa Rita Nappi

Reazioni avverse al cibo: allergeni e metodiche diagnostiche

La sicurezza alimentare è un tema di crescente importanza.

Le reazioni avverse al cibo, come le allergie e le intolleranze, rappresentano un rischio per la salute dei consumatori.

In questa lezione analizzeremo le principali differenze tra allergie e intolleranze alimentari e i meccanismi che le scatenano.

Verranno presentati i principali allergeni alimentari e le metodiche diagnostiche utilizzate per identificarli.

Scopriremo inoltre come l'IZSM, attraverso le sue analisi di laboratorio, contribuisce a garantire la sicurezza dei prodotti alimentari e a tutelare la salute dei consumatori.

Dott.ssa Loredana Biondi

Disturbi alimentari

I disturbi alimentari possono rappresentare una minaccia per il benessere psicologico e la salute fisica e, in alcuni casi, possono mettere a repentaglio la vita stessa.

In questo modulo si discuteranno i principali disordini alimentari, le possibili cause e le soluzioni a tali problematiche.

Dott.ssa Eloise Peirce

Obesità e patologie correlate

Il sovrappeso grave o obesità, è uno dei maggiori fattori di rischio per lo sviluppo di molte patologie croniche quali: malattie cardiache e respiratorie, diabete mellito noninsulino dipendente o diabete di Tipo 2, ipertensione e alcune forme di cancro, come anche il rischio di morte precoce.

Queste patologie sono, però, ampiamente prevenibili con ragionevoli cambiamenti dello stile di vita.

In questo modulo si illustreranno le cause ed i fattori di rischio predisponenti all'obesità e si evidenzierà l'importanza dell'alimentazione e dello stile di vita per la prevenzione.

Dott.ssa Eloise Peirce

Sicurezza Alimentare: come proteggersi dai patogeni alimentari

La sicurezza alimentare è una priorità per tutti noi.

In questa lezione ci focalizzeremo sulle malattie trasmesse da alimenti, un rischio concreto per la salute pubblica.

Verranno presentati i principali patogeni responsabili delle MTA, i sintomi delle malattie e le conseguenze per la salute. Inoltre, saranno illustrate le buone pratiche di igiene e le misure di prevenzione da adottare sia a livello industriale che domestico per ridurre il rischio di contaminazione degli alimenti.

Dott.ssa Francesca Garofalo, Dott.ssa Assunta De Lella, Dott.ssa Antonietta Anzalone, Dott.ssa Rita Nappi

HACCP:

lo strumento chiave per la sicurezza alimentare

In questa lezione approfondiremo il sistema HACCP, uno strumento indispensabile per garantire la sicurezza alimentare all'interno delle aziende alimentari.

Scopriremo come applicare i principi HACCP per identificare e controllare i potenziali pericoli che possono compromettere la salubrità dei prodotti.

Verranno analizzati i requisiti normativi che regolano l'applicazione del sistema HACCP e l'importanza delle analisi microbiologiche, in particolare sui campioni prelevati da superfici e prodotti, per verificare l'efficacia delle misure di controllo adottate.

Dott.ssa Francesca Garofalo, Dott.ssa Assunta De Lella, Dott.ssa Antonietta Anzalone, Dott.ssa Rita Nappi

L'Etichetta parla chiaro: come interpretare le informazioni nutrizionali

In questa lezione approfondiremo l'importanza dell'etichettatura nutrizionale come strumento fondamentale per fare scelte alimentari consapevoli. Analizzeremo le principali informazioni presenti sulle etichette, come il valore energetico, i nutrienti e gli allergeni, e le normative europee che regolano questo settore.

Inoltre, esploreremo i concetti di shelf-life e challenge test, fondamentali per garantire la sicurezza e la qualità degli alimenti.

Dott.ssa Francesca Garofalo, Dott.ssa Assunta De Lella, Dott.ssa Antonietta Anzalone, Dott.ssa Rita Nappi

Lieviti e Muffe: amici o nemici nella produzione alimentare?

In questa lezione esploreremo il complesso mondo dei lieviti e delle muffe, microrganismi onnipresenti nell'ambiente e spesso associati al deterioramento degli alimenti.

Tuttavia, non tutti i lieviti e le muffe sono dannosi.

Molti di essi svolgono un ruolo fondamentale nella produzione di alimenti e bevande fermentate, conferendo loro caratteristiche organolettiche uniche.

Dott.ssa Francesca Garofalo, Dott.ssa Assunta De Lella, Dott.ssa Antonietta Anzalone, Dott.ssa Rita Nappi

Vaccino su misura

Il vaccino è un preparato biologico che stimola il sistema immunitario a difendersi da malattie infettive causate da virus, batteri o altri microrganismi.

In questa lezione i ragazzi avranno l'opportunità di conoscere i vaccini che vengono prodotti presso il nostro laboratorio:

- Vaccini stabulogeni: Vaccini personalizzati, realizzati utilizzando microrganismi isolati da animali malati di un determinato allevamento. Questi vaccini sono specificamente formulati per proteggere gli animali dello stesso allevamento e di quelli vicini, su indicazione del veterinario.
- Autovaccini: Vaccini altamente personalizzati, preparati utilizzando campioni biologici prelevati direttamente dall'animale malato.

Entrambi i tipi di vaccini rappresentano strumenti preziosi per prevenire e combattere le malattie infettive negli animali, contribuendo a garantire la loro salute e il benessere.

Dott. Ugo Mariani, Dott. Gianluca Miletta

Dalla Brucellosi alla Tuberculosis:

Un'Immersione nel Mondo delle Infezioni Batteriche

La lezione affronterà gli aspetti microbiologici, epidemiologici e clinici delle infezioni da Brucella e Mycobacterium tuberculosis. Verranno analizzati i meccanismi di patogenicità, le modalità di trasmissione e le strategie diagnostiche e terapeutiche più efficaci.

Dott.ssa Rosanna Borrelli

Identificazione Genetica e Diagnosi di Parentela

Il corso descrive le procedure di analisi microsatellitare del DNA dei cani (che l'ENCI affida ai laboratori come il nostro) allo scopo di ottenere l'identificazione genetica dell'animale e/o la diagnosi di paternità/maternità partendo dal presupposto che un soggetto figlio eredita un allele dal padre e uno dalla madre.

Dott.ssa Giorgia Borriello, Dott.ssa Bianca Cecere

Una possibile alternativa agli antibiotici: I Batteriofagi

I batteriofagi sono virus che hanno la capacità di infettare e distruggere specifici tipi di batteri. Scopriremo come questi minuscoli predatori naturali possono diventare un'arma potente contro le infezioni resistenti agli antibiotici e rivoluzionare il modo in cui affrontiamo le malattie infettive.

Dott.ssa Giorgia Borriello, Dott.ssa Rubina Paradiso, Dott.ssa Marita Georgia Riccardi

Alla scoperta del Microbiota

Il 90% delle cellule del corpo umano è di origine batterica.

Esamineremo come questo insieme di microrganismi, noto come microbiota, influenzi lo sviluppo di patologie come obesità, malattie cardiovascolari e tumori, e come possa incidere anche sul nostro umore.

Vedremo inoltre come vari fattori, tra cui l'alimentazione, possano alterare l'equilibrio tra i batteri benefici e quelli potenzialmente dannosi, modificando così la composizione del microbiota.

Dott.ssa Giorgia Borriello, Dott.ssa Rubina Paradiso, Dott.ssa Marita Georgia Riccardi

L'Epidemiologia in azione

Nella lezione verranno approfonditi i sistemi di sorveglianza epidemiologica relativi a zoonosi, sicurezza alimentare, igiene zootecnica, rapporto animale-ambiente e farmaco-vigilanza veterinaria. Verranno illustrate le attività dell'Osservatorio all'interno dell'IZSM e il ruolo cruciale dell'analisi dei dati per la salute pubblica. Inoltre, sarà introdotta l'epidemiologia e l'applicazione della statistica descrittiva ai dati epidemiologici.

Dott.ssa Federica Gargano, Dott.ssa Roberta Brunetti

Salute Umana e Salute Animale: Un Legame Indissolubile

La lezione si concentrerà sull'importanza della connessione tra la salute animale e la salute umana, approfondendo come le malattie negli animali possano avere ripercussioni dirette e indirette sulla nostra salute e sulle produzioni agro-alimentari.

Durante la lezione, esploreremo la strategia “dal campo alla tavola”, evidenziando l'importanza del monitoraggio della salute degli animali da allevamento per garantire un elevato livello di sicurezza alimentare.

Inoltre, ci soffermeremo sull'utilizzo di tecniche biomolecolari, in particolare la PCR, per la diagnosi rapida di patologie e malattie infettive sia negli animali da allevamento che in quelli da compagnia.

Analizzeremo come queste tecnologie consentano interventi tempestivi nel controllo delle malattie, contribuendo così a proteggere la salute pubblica e a garantire la qualità degli alimenti.

Infine, discuteremo casi pratici e applicazioni delle tecniche analizzate, permettendo ai partecipanti di comprendere meglio l'importanza di un approccio integrato alla salute animale e umana.

Dott.ssa Maria Gabriella Lucibelli

Vivere insieme in armonia

Avere un animale domestico è una gioia, ma è importante essere consapevoli dei rischi per la salute.

Le zoonosi, ovvero le malattie trasmissibili dagli animali all'uomo, sono più comuni di quanto si possa pensare.

In questa lezione, impareremo a riconoscere i sintomi, a prevenire il contagio e a garantire una convivenza sana e sicura.

Dott.ssa Luisa Spadari

Echinococcosi: Comprendere e Controllare

L'echinococcosi, una malattia parassitaria causata dalla tenia Echinococcus, rappresenta un serio problema di salute pubblica in Campania e in molte altre regioni del mondo.

Questa parassitosi può colpire sia gli animali che l'uomo, con conseguenze potenzialmente gravi.

Nella lezione, esploreremo il ciclo vitale del parassita, le modalità di trasmissione e le manifestazioni cliniche della malattia nell'uomo e negli animali.

Verranno presentati i più recenti dati epidemiologici sulla diffusione dell'echinococcosi in Campania e verranno illustrate le strategie di controllo e prevenzione.

Dott.ssa Luisa Spadari

Virus nei pet convenzionali e non: un'indagine per la salute pubblica

La maggior parte delle persone che possiede un animale domestico vive in stretta relazione con esso, favorendo lo scambio di microrganismi, alcuni dei quali possono causare zoonosi.

Oltre ai tradizionali cani e gatti, è in costante aumento il numero di animali da compagnia non convenzionali, come micromammiferi (criceti, ricci africani, gerbilli, petauri dello zucchero, ecc.), uccelli (pappagalli, rapaci, ecc.) e rettili (tartarughe, serpenti, ecc.).

Questi animali possono introdurre nei nostri ambienti domestici agenti patogeni a noi poco noti o addirittura sconosciuti.

L'obiettivo della lezione è evidenziare come le frequenti interazioni tra animali e persone rendono fondamentale lo studio del viroma degli animali da compagnia, in particolare di quelli non convenzionali.

Una comprensione approfondita dei patogeni presenti in queste specie è essenziale per prevenire la diffusione delle zoonosi associate a tali animali e tutelare la salute pubblica.

Dott.ssa Flora Alfano

L'uomo e i virus: una convivenza inevitabile

I virus rappresentano una crescente minaccia per la salute umana, come dimostrato dall'ultima pandemia da SARS-CoV-2. Questi agenti patogeni sono spesso all'origine di zoonosi, ovvero malattie trasmissibili dagli animali all'uomo, e possono colpire diversi organi e sistemi, dal sistema respiratorio a quello gastroenterico, in modo più o meno grave. Lo studio e la conoscenza di questi "nemici invisibili" possono essere la migliore arma per prevenirli e combatterli. Questo percorso didattico si propone di esplorare il ruolo dei virus nelle principali malattie trasmissibili, le vie di contagio, la loro circolazione nell'ambiente, l'implicazione delle specie animali e le misure da adottare per prevenire l'insorgere di epidemie.

Dott. Francesco Serra, Dott.ssa Maria Grazia Amoroso

Alla scoperta dei virus

Il virus può vivere e replicarsi solo all'interno di una cellula vivente.

Ma dove lo andiamo a ricercare? In tutte le possibili matrici biologiche (sangue, tessuti, liquor, epitelio, ecc.).

In laboratorio si ha la possibilità di identificare la presenza del virus o dei suoi componenti:

- Nel laboratorio di sierologia virale, con un semplice campione di sangue è possibile dimostrare indirettamente la presenza di un virus, rilevando gli anticorpi prodotti dall'organismo contro il patogeno.
- Nel laboratorio di colture cellulari, si possono infettare le cellule e, già dopo 24 ore, è possibile osservare il comportamento al microscopio ottico, registrando eventuali danni tissutali e/o morte cellulare.
- Nel laboratorio di biologia molecolare, sarà possibile rilevare direttamente l'acido nucleico (DNA o RNA) del virus, permettendo di dargli un nome e un cognome (genere e specie).

Dott.ssa Anna Maria Pugliese, Dott.ssa Martina Levante, Dott. Sergio Brandi, Dott. Francesco Serra

Alla scoperta dei virus: un viaggio per i più piccoli

Virus che viaggiano, che si trasformano, che tornano a galla quando sembrano scomparsi per sempre.

Di recente abbiamo imparato molto sui virus, più di quanto avremmo mai immaginato... eppure, ci sono ancora tante cose che non sappiamo su questi piccoli patogeni! Per fortuna, esistono persone che dedicano la propria vita a studiarli e che possono insegnarci tutti i loro segreti: gli scienziati.

Nei laboratori dell'Istituto Zooprofilattico, questi detective di microrganismi cercano di rispondere a molte domande: cosa sono i virus? Come sono fatti? E, soprattutto, cosa possiamo fare per proteggerci?

Dott.ssa Anna Maria Pugliese, Dott.ssa Martina Levante

Dal Pap Test all'HPV: conosci il nemico per sconfiggerlo

La lezione verte sull'informazione riguardo alle malattie sessualmente trasmissibili, in particolare:

Cosa sono le infezioni sessualmente trasmesse (IST)?

Informazioni utili e strategie di prevenzione.

Tecniche per la diagnosi del papillomavirus umano:

- Il Full Pap Test
- Le tre principali metodiche per la ricerca dell'HPV: (HPV DNA, HPV mRNA e citologia in fase liquida).

Dott.ssa Federica Corrado, Dott.ssa Lucia Vassallo

A Tavola con Sicurezza: Un Percorso per la Tutela del Consumatore

Un percorso formativo dedicato all'analisi dei meccanismi che tutelano la salute dei consumatori.

Verranno approfonditi i seguenti temi:

- Controllo chimico degli alimenti - Frodi Alimentari
- Il sistema gestione qualità in un laboratorio di controllo ufficiale degli alimenti
- Sounding italiano (plagio marche prodotti alimentari)
- Biodiversità e Raccolta differenziata
- Controllo tossicologico degli alimenti - Microtossine e metalli
- Le frodi alimentari nel settore Ittico

Dott. Filippo Maddaluno

La Chimica in Tavola

Nella visione dell'One Health, che mette in relazione esseri umani, animali e ambiente, un'alimentazione equilibrata e sostenibile è fondamentale per un buon stile di vita. L'alimentazione fornisce i nutrienti necessari, ma può anche esporre rischi chimici e biologici.

Inoltre, la globalizzazione a cui siamo sempre più esposti non risparmia l'industria alimentare, la quale, con i suoi volumi produttivi, le tecnologie di trasformazione delle materie prime e le connessioni con le problematiche ambientali, espone la filiera alimentare a rischi in grado di riflettersi sulla sicurezza degli alimenti.

La lezione non solo presenterà la composizione e l'importanza dei nutrienti (come proteine, grassi e carboidrati), ma tratterà anche i principali rischi chimici legati all'alimentazione, le tecniche di conservazione dei cibi e la gestione del rischio a livello nazionale ed europeo.

Dott.ssa Laura Marigliano

Un mistero da svelare

La tossicologia forense rappresenta una branca della tossicologia applicata al campo forense.

Il suo scopo è quello individuare la causa-effetto tra la presenza di sostanze di interesse tossicologico che possono aver causato un danno o la morte di un individuo. La tossicologia forense nell'ambito veterinario si concentra a determinare questa relazione a carico di animali appartenenti a specie domestiche e selvatiche. Vedremo, quindi come si analizzano i campioni biologici (sangue, tessuti...) per individuare eventuali sostanze tossiche e determinare se queste hanno avuto un ruolo nella morte dell'animale.

Dott.ssa Laura Marigliano

Veterinari sulla scena del crimine

Il corso consiste nella descrizione teorico-pratica delle attività da svolgere nella scena del crimine veterinario.

Il sopralluogo forense veterinario rappresenta la fase iniziale di ogni indagine e consiste nell'identificare, raccogliere, analizzare e interpretare i segni lasciati dalla vittima e dall'aggressore, oltre a valutare tutti gli elementi utili per la ricostruzione della dinamica degli eventi.

La corretta modalità di intervento in una scena del crimine può essere determinante per rispondere ai quesiti sul maltrattamento o l'uccisione illegale di animali.

Esempi di scene del crimine veterinario includono la valutazione di atti di bracconaggio, maltrattamento, uccisione di animali e predazioni.

I principali argomenti trattati riguardano l'organizzazione delle attività da svolgere, le modalità di acquisizione della documentazione fotografica, gli strumenti impiegati, i dispositivi di protezione da utilizzare, le procedure da adottare, le modalità di raccolta dei campioni e l'invio al laboratorio.

Dott. Gianluca Miletta

Al di là del nostro occhio: l'Istopatologia

Un excursus sulle principali tecniche istologiche al fine di analizzare campioni di tessuto patologici per diagnosticarne o effettuare prognosi.

Dott.ssa Barbara Degli Uberti

Risorsa Mare

L'iniziativa ha lo scopo di diffondere nelle scuole le conoscenze della pesca, dell'acquacoltura ed il valore delle produzioni ittiche nonché di fornire informazioni circa l'impegno dell'Ente nel garantire la sicurezza per il consumatore di prodotti ittici e nel tutelare gli Ecosistemi Marini.

Gli argomenti trattati verteranno, pertanto, su ecosistemi marini, controllo e monitoraggio delle specie microalgali tossiche, differenziazione di specie, tecniche di pesca, controlli ufficiali, frodi alimentari nel settore ittico, sulla tutela e salvaguardia della salute di mammiferi e tartarughe marine.

Inoltre, l'intento è quello di evidenziare che la qualità e la quantità delle produzioni che arrivano dalla "risorsa mare" dipendono dall'attenzione che si dedica al comparto della pesca e dal rispetto per la natura, volendo altresì incentivare il consumo di prodotti ittici sottolineandone gli importanti valori nutrizionali.

Dott. Fabio Di Nocera, Dott. Emanuele Esposito, Dott.ssa Maria Oliviero

Alla scoperta degli Ecosistemi

Un ecosistema è un insieme di organismi viventi (piante, animali, batteri...) e non viventi (acqua, aria, rocce...) che interagiscono tra loro in un determinato ambiente. La lezione verte sull'introduzione del significato di ecosistema, per poi proseguire illustrando l'effetto dell'uomo (antropocene) sullo stesso facendo riferimento all'effetto esercitato dalla plastica e terminare con la presentazione dell'ecosistema marino e nello specifico delle dune.

Infine, si procederà ad illustrare il Progetto Europeo Life Turtlenest il cui obiettivo principale è quello di potenziare la conservazione e la protezione della tartaruga marina Caretta Caretta presente nel nostro mar Mediterraneo.

Dott.ssa Laura Marigliano

Api sentinelle: custodi della biodiversità

L'obiettivo di questa attività è fornire ai partecipanti una comprensione approfondita dell'apicoltura. Le tematiche trattate includono la vita delle api in natura e in allevamento intensivo, le componenti di un'arnia e l'osservazione di un'arnia didattica, nozioni di biologia delle api, la struttura sociale all'interno dell'alveare, i prodotti dell'alveare e le modalità di visita in apiario, con indicazioni su cosa portare e come prepararsi.

Un aspetto centrale dell'attività riguarda il rapporto tra api e ambiente, con un focus sulle api come indicatori biologici ambientali. Questo tema evidenzia come la presenza e il benessere delle api riflettano lo stato degli ecosistemi, poiché questi insetti sono estremamente sensibili all'inquinamento, ai prodotti fitosanitari e ai cambiamenti climatici. La lezione sottolinea l'importanza della loro tutela per la conservazione della biodiversità e per la sostenibilità agricola.

Durante l'incontro, i partecipanti hanno l'opportunità di vedere e utilizzare le attrezzature tipiche di un apicoltore, osservando da vicino gli strumenti e le tecniche impiegate in apiario. Vengono inoltre presentati i principali prodotti dell'alveare, come miele, polline, propoli e cera. Questa esperienza pratica rende la lezione più coinvolgente, consentendo agli studenti di connettersi direttamente con il mondo delle api e i loro preziosi prodotti.

Dott. Luigi Jacopo D'Auria

La canapa: una coltura sostenibile a basso impatto ambientale

L'obiettivo della seguente lezione riguarderà la botanica, la biologia e le differenti tecniche agronomiche utilizzate.

Inoltre saranno illustrate le principali filiere produttive ed i principali prodotti ad oggi commercializzati con un focus specifico sulla sostenibilità ambientale.

Dott. Augusto Siciliano

Conoscere la fauna selvatica: il lupo tra verità e falsi miti

La fauna selvatica riveste un ruolo cruciale negli ecosistemi naturali, contribuendo alla biodiversità e mantenendo l'equilibrio ecologico.

Conoscere e comprendere la fauna selvatica è essenziale per promuovere una convivenza armoniosa tra gli esseri umani e gli animali selvatici.

La convivenza tra il lupo e l'uomo rappresenta una delle sfide più significative nel contesto della gestione della fauna selvatica.

Questi magnifici predatori, sempre più diffusi in molte regioni italiane, hanno suscitato sentimenti ambivalenti tra le comunità umane, oscillando tra la venerazione e la preoccupazione.

Da sempre il lupo, *Canis lupus*, viene associato alla malvagità, alla cattiveria, alla supremazia, basti pensare al classico dei fratelli Grimm e Cappuccetto Rosso.

Se si supera però l'immaginario collettivo e i facili pregiudizi – spesso frutto di spiacevoli esperienze umane – il lupo nasconde alcuni tratti che lo rendono molto meno malvagio di quel che sembra.

Dott. Nicola D'Alessio, Dott.ssa Simona Rea, Dott. Giovanni Sgroi, Dott. Marco Paone

GENERAZIONE GREEN – Diventiamo il cambiamento

Un progetto educativo che coinvolge gli studenti in modo attivo nella tutela dell'ambiente.

Attraverso laboratori divertenti e creativi, i ragazzi impareranno a conoscere i principali problemi ambientali e a sviluppare comportamenti sostenibili.

Il progetto è pensato per tutte le età e promuove la consapevolezza ambientale, la collaborazione e il senso di responsabilità.

Dott.ssa Federica Habetswallner

Monitoraggio Ambientale

La lezione si concentrerà sul depauperamento delle risorse naturali, dell'inquinamento e del sovrasfruttamento delle risorse del territorio (suolo, acque, ecc.), delle conseguenze sull'ambiente e sulla salute e dell'importanza e della necessità del monitoraggio ambientale.

Dott.ssa Federica Habetswallner

CAMPANIA FELIX, mutamenti e prospettive

Si parlerà dei deserti e del fenomeno della desertificazione nel mondo e nel nostro territorio, l'impoverimento del suolo e delle risorse naturali, dei cambiamenti climatici e dell'ingressione marina e delle sue conseguenze sull'ambiente e sulla nostra vita. Si analizzeranno le azioni intraprese e quelle da intraprendere per combatterle.

Dott.ssa Federica Habetswallner

Sorveglianza ambientale: tutela delle acque sotterranee e dell'aria

Attraverso l'illustrazione delle attività svolte dall'IZSM, l'obiettivo della lezione è sensibilizzare gli studenti riguardo le problematiche ambientali, con focus sulle acque sotterranee e l'aria.

Durante l'incontro verranno illustrate le tecniche di campionamento delle matrici ambientali ed i risvolti del monitoraggio quali la protezione della salute pubblica, identificando i rischi in modo da poterli ridurre, e fornire dati utili sia per biomonitoraggi sia per lo sviluppo di politiche ambientali.

Dott. Sabato De Vita

La cartografia: dalla mappa del tesoro ai satelliti

Fin dall'antichità l'uomo ha sentito il bisogno di esplorare il mondo che lo circonda e di segnare alcuni elementi significativi del territorio su tavolette di pietra, fogli di carta ecc. Pensiamo ai naviganti che tracciavano sui diari di bordo le isole incontrate lungo la propria rotta per potersi orientare in mari sconosciuti. Oppure, immaginiamo di essere dei pirati che seguono le famose "mappe del tesoro" con la speranza di trovare i leggendari forzieri pieni di gioielli. Insomma, capiremo l'importanza che le mappe, oggi meglio conosciute come "cartografie", hanno sempre avuto nella storia dell'uomo per diversi scopi.

Durante questa lezione risponderemo alle seguenti domande:

- Quanti tipi di cartografie esistono e quali sono le più utilizzate?
- Perché usare le cartografie e a cosa possono servire?
- Quali sono i principali strumenti per visualizzare e realizzare una cartografia (da Google Earth a software GIS)?
- Come si è evoluta la cartografia al giorno d'oggi (utilizzo dei dati satellitari)?
- Quale supporto offre la cartografia all'istituto Zooprofilattico e in quali ambiti?

Dott.ssa Sonia Smeraldo

Gestione Sicura dei Rifiuti di Laboratorio: Normativa e Procedure

In questa lezione analizzeremo in dettaglio le modalità di gestione dei rifiuti tossici e speciali prodotti nei laboratori chimici e biologici.

Verranno illustrate le normative vigenti, i rischi connessi alla manipolazione di queste sostanze e le procedure corrette per lo smaltimento.

Dott. Giuseppe De Grado

Sicurezza sul Lavoro: Norme, Comportamenti e Prevenzione

In questa lezione verrà affrontato il tema della sicurezza sul lavoro a 360 gradi, analizzando le norme vigenti e le migliori pratiche per prevenire infortuni e malattie professionali.

Verranno approfonditi i diversi settori lavorativi, dalle aziende tradizionali all'agricoltura, dalla ristorazione agli ambulatori veterinari, con l'obiettivo di fornire una formazione completa e aggiornata.

Dott. Franco Stornaiuolo

Sicurezza Domestica: Proteggi Te Stesso e i Tuoi Cari

Questo corso approfondisce tutti i principali rischi e pericoli presenti negli ambienti domestici, fornendo le conoscenze necessarie per prevenire incidenti sia negli adulti che nei bambini.

Dott. Franco Stornaiuolo

VISITE GUIDATE IN ALLEVAMENTI

L'attività prevede visite guidate presso allevamenti, durante le quali verranno fornite indicazioni precise sulle corrette procedure da seguire, con particolare attenzione al rispetto delle norme igienico-sanitarie e del benessere animale. Saranno illustrate le tecniche di gestione degli allevamenti e le misure adottate per garantire il rispetto dei più elevati standard di benessere degli animali allevati.

Dott. Domenico Vecchio, Dott. Gabriele Di Vuolo, Dott.ssa Giovanna Cappelli, Dott.ssa Chiara Denise Ambra, Dott.ssa Maria Serrapica

COLLABORAZIONI

L'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno** (IZSM) e l'**Associazione Nitrì ODV** hanno siglato una partnership per promuovere la ricerca e l'applicazione degli Interventi Assistiti con Animali (IAA).

L'IZSM, un'istituzione di riferimento nella ricerca veterinaria, apporterà le sue competenze scientifiche, mentre la Nitrì, esperta in IAA, garantirà la sua esperienza sul campo.

Insieme, le due organizzazioni si impegnano a migliorare la salute e il benessere delle persone attraverso il contatto con gli animali, supportando attività di ricerca, formazione e divulgazione.

URP

Ufficio Relazioni con il Pubblico

Via Salute 2, 80055 - Portici (Na)

Tel: 081 7865245 - 081 7865274 - 081 7865334