

Sicurezza alimentare

Giornata di studio

Il Laboratorio Nazionale di Riferimento per Campylobacter (LRN Campylobacter) Agenda provvisoria

Data e luogo	Ora	Modalità e iscrizione	Lingua
Teramo, 24 giugno 2026 Sala Tesi (Polo Spaventa) UNITE, Via Renato Balzarini, 1	Dalle ore 9.00 alle ore 13.30	Le iscrizioni all'evento sono gestite attraverso il sistema informativo dell'IZS Teramo, raggiungibile all'indirizzo: http://formazione.izs.it Codice di iscrizione: Valido fino al 19 giugno 2026	Italiano
Responsabile Scientifico		Beneficiari e ECM	
Giuliano Garofolo, Laboratorio Nazionale di Riferimento per <i>Campylobacter</i> IZS Teramo		L'evento formativo è accreditato per le figure professionali del Biologo, Chimico, Farmacista, Medico Veterinario, Medico chirurgo, Tecnico sanitario di laboratorio biomedico e Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro. All'evento sono riconosciuti 4 crediti ECM	

www.izs.it / www.formazione.izs.it

formazione.teramo@izs.it

+ 39 0861 3321675



Risponde a...

La finalità principale dell'evento è quella di informare la rete dei laboratori ufficiali, di altri istituti di diagnosi e ricerca e vari portatori di interesse sulle attività del LNR per *Campylobacter*.

Descrizione

Il Laboratorio Nazionale di Riferimento per *Campylobacter* dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise (IZS Teramo), organizza l'evento annuale, con lo scopo di illustrare la situazione attuale della relativa diffusione del patogeno negli animali, negli alimenti e nell'uomo a livello nazionale e internazionale.

L'evento rappresenta un momento di incontro tra gli operatori del settore, utile per condividere aggiornamenti tecnico-scientifici e presentare i risultati degli studi condotti dal Laboratorio Nazionale di Riferimento sulla produzione primaria e sui prodotti alimentari maggiormente coinvolti nelle infezioni causate da *Campylobacter*.

Programma

24 giugno 2026

Orario	Presentazione	Docente
08.45	Registrazione partecipanti	Segreteria organizzativa
09.00	Saluti istituzionali	Ministero della Salute Direzione IZSAM Teramo
09.10	Introduzione ai lavori	G. Garofolo-F. Marotta, IZSAM
09.15	Strategie di biocontrollo per la sicurezza alimentare	A. Paparella UniTE
09.45	Beyond Malditof identification: machine learning per la predizione dei complessi clonali di <i>Campylobacter jejuni</i>	Valentina Indio, UniBO (VDC) / Federica Giacometti
10.15	Machine Learning su dati WGS per il tracciamento della campylobatteriosi	Davide Di Antonio, (VDC) – Nicolas Radomski, IZSAM
10.45	<i>Pausa caffè</i>	-
11.00	Strategie vaccinali innovative contro <i>Campylobacter</i> spp. basate su inattivazione con raggi gamma	E. Di Domenico, IZSAM
11.15	Sorveglianza nelle acque reflue per la campylobatteriosi	F. Di Timoteo, IZSAM
11.30	Serum Cytokine and Humoral Immune Responses in Chickens Infected with <i>Campylobacter jejuni</i>	M. Luciani, IZSAM
11.45	Genome editing in <i>Campylobacter</i> : what's inside?	R. Di Romualdo, IZSAM
12.00	Ring test-Risultati e attività future	K. Zilli, IZSAM
12.15	Il Regolamento di esecuzione UE 2025/179: <i>Campylobacter</i>	F. Marotta / G. Garofolo, IZSAM

13:00	Discussione e conclusioni	Tutti i relatori coinvolti
13:30	Termine giornata di studio	-

Metodologie didattiche

Saranno utilizzate le principali metodologie didattiche impiegate per la formazione degli adulti. Relazioni e discussioni si alterneranno durante l'evento con la finalità di facilitare la condivisione di diverse esperienze scientifiche e professionali.

Valutazione

Ai fini della valutazione dell'apprendimento, al termine del corso è previsto lo svolgimento di una prova di valutazione on line. La frequenza del percorso didattico (90% del tempo di erogazione), la compilazione dei questionari di gradimento e il raggiungimento della sufficienza nella prova finale (75% di risposte esatte), sono condizioni essenziali per il riconoscimento dei crediti ECM.

Docenti

Elisa Di Domenico <i>Reparto Batteriologia e Sviluppo Antigeni Batterici- IZSAM</i>	Roberta Di Romualdo <i>Reparto Batteriologia e Sviluppo Antigeni Batterici- IZSAM</i>	Federica Di Timoteo <i>Reparto Batteriologia e Sviluppo Antigeni Batterici- IZSAM</i>
Giuliano Garofolo <i>Reparto Batteriologia e Sviluppo Antigeni Batterici- IZSAM</i>	Valentina Indio (online) <i>Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie Unibo</i>	Mirella Luciani <i>Reparto Immunologia E Sierologia- IZSAM</i>
Francesca Marotta <i>Reparto Batteriologia e Sviluppo Antigeni Batterici- IZSAM</i>	Antonello Paparella <i>Professore ordinario di Microbiologia Alimentare UniTE</i>	Katiuscia Zilli <i>Reparto Batteriologia e Sviluppo Antigeni Batterici- IZSAM</i>

Responsabile della progettazione didattica

Ombretta Pediconi, *Rapporti internazionali e Formazione, IZSAM*

Event Manager

Martina Cardelli, *Rapporti internazionali e Formazione, IZSAM*

Giulia Nazzarro, *Rapporti internazionali e Formazione, IZSAM*

Contatti

Centro Internazionale di Formazione e di Informazione Veterinaria "Francesco Gramenzi"
Via G. Caporale, 64100 Teramo
0861.332675/677
formazione@izs.it

Per contrastare il cambiamento climatico abbiamo deciso di non stampare questa agenda durante l'erogazione dell'evento. Sarà possibile visionarla tramite QR Code.

BREVE PROFILO

Nome e cognome	VALENTINA INDIO
Professione	Ricercatrice Tenure Track
Disciplina	Bioinformatica e sicurezza dei prodotti di origine animale
Ente di appartenenza/libera professione/	Università di Bologna
Descrizione attività professionale/formativa	Esperienza nell'analisi bioinformatica di dati genomici, metagenomici e microbiologici applicati alla sicurezza alimentare e allo studio del microbioma. Attualmente Ricercatore in Tenure Track presso il Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie dell'Università di Bologna, svolge attività di ricerca focalizzate sull'impiego di tecnologie di sequenziamento massivo e approcci shotgun metagenomici per la caratterizzazione di comunità microbiche, patogeni alimentari e geni di antibiotico-resistenza in matrici alimentari e ambientali complesse. È autore di numerosi lavori e ha partecipato a progetti scientifici su microbiologia degli alimenti, sicurezza microbiologica di carne e prodotti ittici, microbiota animale e tracciamento di patogeni foodborne. È docente presso il corso di studi in "Acquacoltura e igiene delle produzioni ittiche" dove insegna "Controllo dei prodotti ittici" e presso il corso di studi in "Comparative Biotechnology" dove insegna "Bioinformatics and AI tool in biomedicine" e "Statistics planning of experiment and data analysis"

*Il provider 368, ai sensi dall' art. 47 del DPR n.445/2000, consapevole delle conseguenze previste dall'art. 76, dichiara:

- di aver fornito all'interessato l'informativa sul trattamento dei dati personali (art. 13 del Regolamento europeo 2016/679; artt. 68, 70, 76, 96 Accordo Stato-Regioni 2017 "La formazione continua nel settore salute"- Rep. Atti 14/CSR del 2.2.2017 - Par. 4.6, lett. j) Manuale Nazionale di Accreditamento per l'Erogazione di Eventi ECM);
- di aver informato l'interessato che il programma dell'evento ECM, di cui le suddette informazioni contribuiscono a formarne il contenuto minimo, verrà inserito nel catalogo degli eventi E.C.M. tenuto dall'ente accreditante.

BREVE PROFILO

Nome e cognome	ANTONELLO PAPARELLA
Professione	PROFESSORE UNIVERSITARIO PRIMA FASCIA
Disciplina	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE
Ente di appartenenza/libera professione/	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TERAMO
Descrizione attività professionale/formativa	Attività di docenza universitaria e ricerca

*Il provider 368, ai sensi dall' art. 47 del DPR n.445/2000, consapevole delle conseguenze previste dall'art. 76, dichiara:

- di aver fornito all'interessato l'informativa sul trattamento dei dati personali (art. 13 del Regolamento europeo 2016/679; artt. 68, 70, 76, 96 Accordo Stato-Regioni 2017 "La formazione continua nel settore salute"- Rep. Atti 14/CSR del 2.2.2017 - Par. 4.6, lett. j) Manuale Nazionale di Accreditamento per l'Erogazione di Eventi ECM);
- di aver informato l'interessato che il programma dell'evento ECM, di cui le suddette informazioni contribuiscono a formarne il contenuto minimo, verrà inserito nel catalogo degli eventi E.C.M. tenuto dall'ente accreditante.