

Programma del Corso

Programma del Corso

I MODULO: Qualità e sicurezza delle produzioni alimentari:

Le Istituzioni. Contenuti:

- La globalizzazione del mercato degli alimenti: valori, rischi e comunicazione del rischio
- Economia nel settore agro-alimentare: offerta ed agribusiness, domanda e marketing.
- Gli aspetti istituzionali a livello centrale (Ministero della salute, Istituto Superiore della Sanità)
- Comando Carabinieri per la Sanità: struttura, funzioni e compiti
- Gli aspetti istituzionali a livello periferico: SIAN – ARPA - PIF: struttura, funzioni e compiti;
- Istituto Zooprofilattico Lazio-Toscana: struttura, funzioni e compiti

Docenti: *Prof. A. Boccia - Prof. G. Citoni*
Dott. P. Aureli - Cap. P. Della Porta
Dott. P. Amadei - Dott. N. R. Brizioli

II MODULO: Qualità e sicurezza delle produzioni alimentari:

La legislazione europea, aspetti organizzativi e gestionali. Contenuti:

- Il Regolamento 178/2002/CE: la rintracciabilità di filiera e gli aspetti applicativi
- Il Sistema di allerta comunitario: valutazione del rischio e principio di precauzione, limiti ed opportunità di intervento per la tutela della salute dei consumatori
- Il Regolamento 852/2004/CE: innovazioni in materia di Igiene degli alimenti ed applicazione in Produzione primaria
- Il Regolamento 853/2004/CE: norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale e loro applicazione
- Il Regolamento 854/2004/CE: il controllo ufficiale dei prodotti di origine animale
- Il Regolamento 882/2004/CE: i controlli ufficiali, formazione ed informazione dei verificatori

Docenti: *Dott.ssa L. Toti - Dott. P. Aureli*
Dott. N. Brizioli - Dott. V. Silano
Dott. S. Barlozzari - Dott. G. Pizzuoli
Dott. L. Picotto

III MODULO: Qualità e sicurezza delle produzioni alimentari

Pericoli emergenti e riemergenti. Contenuti:

- Pericoli chimici: contaminanti, residui e sostanze tossiche naturali, Endocrine Disruptors;
- Pericoli derivanti dal packaging
- Frodi alimentari: aspetti chimici e merceologici
- Pericoli microbiologici e biologici: batteri, virus, protozoi, prioni, OGM
- Modello epidemiologico di studio di un'epidemia di tossinfezione alimentare

Docenti: *Dott. A. Ubaldi - Dott.ssa M. R. Milana*
Cap. P. della Porta Prof. V. Romano Spica
Prof.ssa M. De Giusti
Dott.ssa S. Di Pasquale - Prof. P. Villari

IV MODULO: Qualità e sicurezza delle produzioni alimentari:

Le principali Tecnologie. Contenuti:

- La qualità nel settore ittico: i prodotti da acquacoltura
- La qualità dei prodotti da forno e della pasta
- La qualità nella filiera del latte: aspetti tecnologici e gestione del processo
- Le acque destinate al consumo umano: aspetti tecnologici e gestione del processo
- Le acque minerali naturali: aspetti tecnologici e gestione del processo
- I prodotti di origine animale: il servizio veterinario garante della tracciabilità
- La qualità delle produzioni nazionali di vegetali minimamente trattate (IV Gamma): Risultati di un progetto nazionale triennale
- Gli alimenti biologici/alimenti funzionali

Docenti: *Dott.ssa D. Crosetti - Dott. G. Quaglia*
Dott.ssa L. Pizzoferrato - Dott.ssa A. Borgioli
Avv. E. Fortuna - Dott. S. Barlozzari
Prof.ssa M. De Giusti - Prof.ssa G. Vinci

V MODULO: La qualità ed i controlli di qualità: autocontrollo, certificazione ed accreditamento. Contenuti:

- Regolamento 852/2004/CE ed HACCP: applicazione in Produzione secondaria e verifiche di III parte
- Regolamento 852/2004/CE e manuali di Corretta Prassi Operativa: applicazione in Produzione primaria e verifiche di III parte
- La certificazione di sistema qualità nel settore agro-alimentare: le norme della serie UNI EN ISO 9001:2000-ISO 22000:2004
- L'assicurazione di qualità nel laboratorio di microbiologia degli alimenti: la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025
- Le metodiche microbiologiche classiche nei controlli di qualità degli alimenti ed i criteri di valutazione secondo il Regolamento 2073/2005/CE
- Il significato delle metodiche biomolecolari nei controlli di qualità degli alimenti e delle filiere alimentari

Docenti: *Dott. P. Amadei - Dott.ssa S. Roccaro*
Dott.ssa L. Croci - Prof.ssa P. Laurenti
Dott.ssa S. Boccia

VI MODULO: L'analisi del rischio in microbiologia alimentare:

valutazione, gestione e comunicazione del rischio. Contenuti:

- La valutazione del Rischio microbiologico: esempi applicativi di identificazione e caratterizzazione del pericolo, valutazione del livello di esposizione e caratterizzazione del rischio
- La gestione del rischio: i principi del Codex Alimentarius (2000) ed aspetti applicativi
- La comunicazione del rischio nelle malattie a trasmissione alimentare: progettazione del processo di comunicazione (strategie, mezzi, modalità di intervento)
- Il processo comunicativo in situazioni di emergenza: esempi di "crisis communication" e rapporti tra Istituzioni e Media

Docenti: *Dott. D. De Medici - Dott. L. Orefice*
Dott.ssa B. De Mei - Dott. M. Palazzi

GIORNATA CONCLUSIVA DEL CORSO:
VALUTAZIONE FINALE E CONSEGNA DIPLOMI

Direttore del Corso

Prof. Antonio Boccia
Dipartimento di Sanità Pubblica e Malattie Infettive
"Sapienza" Università di Roma
Viale Regina Elena, 324 - 00161 ROMA
Tel. 064452307 – Fax 06499702473
E mail antonio.boccia@uniroma1.it

Coordinamento scientifico del Corso

Prof.ssa Maria De Giusti sez. Igiene, Policlinico Umberto I
Dipartimento di Sanità Pubblica e Malattie Infettive
"Sapienza" Università di Roma
Viale Regina Elena, 324 - 00161 ROMA
Tel. 0649970251 – Fax 064958348
E mail maria.degiustii@uniroma1.it;

Coordinamento didattico del Corso e Segreteria

Dott.ssa Maria Rosaria Vacchio
Dott. Massimiliano Chiarini Dott.ssa Stefania Catanzaro
Centro Didattico Polifunzionale Policlinico Umberto I
Dipartimento di Sanità Pubblica e Malattie Infettive
"Sapienza" Università di Roma
Viale Regina Elena, 324 - 00161 Roma - Tel. 06/49970251-06/4958348
rosaria.vacchio@uniroma1.it; massimiliano.chiarini@uniroma1.it;
stefania.catanzaro@uniroma1.it;



CORSO DI ALTA FORMAZIONE

IN

“SICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE: VALUTAZIONE, GESTIONE E COMUNICAZIONE DEL RISCHIO”

Direttore del Corso:
Prof. Antonio Boccia

Coordinatore scientifico:
Prof.ssa Maria De Giusti

A. A. **2010**
2011

PROGRAMMA E DOCENTI



SAPIENZA UNIVERSITÀ DI ROMA
Dipartimento di Sanità Pubblica e Malattie Infettive

Destinatari

Il Corso di alta formazione è rivolto a dirigenti in possesso di un diploma di laurea in Medicina e Chirurgia, Scienze Biologiche, Scienze Naturali, Chimica, Biotecnologie, Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, Farmacia, Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienze e Tecnologie Alimentari e Medicina Veterinaria, Ingegneria indirizzo alimentare, nonché dei corrispondenti Corsi di laurea specialistica secondo la nuova normativa, interessati a sviluppare una concreta professionalità nel campo della sicurezza e qualità degli alimenti valida a livello nazionale ed europeo.

Obiettivi formativi

Il Corso di Alta Formazione in “Sicurezza e qualità degli alimenti e delle bevande: valutazione gestione e comunicazione del rischio” è finalizzato a fornire nozioni di base e specialistiche sulla qualità degli alimenti e sui sistemi qualità nel settore agroalimentare, nonché strumenti tecnici aggiornati per poter avviare, mantenere e migliorare quanto disposto dai Regolamenti 178/2002/CE, n. 852/2004/CE, n. 853/2004/CE, n. 854/2004/CE, n. 882/04/CE, 2073/2005/CE e dalle norme europee della serie ISO 9000:2000, ISO 22000/05/CE ed ISO/IEC/17025/2000. In questo senso il Corso è rivolto a Laureati che hanno conseguito la laurea specialistica ed ambiscono a ricoprire ruoli professionali emergenti in campo aziendale come pure è aperto a Professionisti che già ricoprono tali ruoli in aziende private e pubbliche. Particolare attenzione verrà rivolta nel fornire tutte quelle nozioni indispensabili per affrontare le problematiche emergenti nell’ambito di differenti settori produttivi dell’industria alimentare e per coordinare e gestire le attività relative all’analisi del rischio (valutazione e gestione) ed alla comunicazione del rischio.

Articolazione del Corso

Il Corso si articola in sei moduli formativi, ciascuno della durata di due giorni di attività didattica intensiva, per un totale di 100 ore di attività didattica frontale. I moduli avranno cadenza mensile nei giorni di Giovedì e Venerdì. I primi tre moduli sono dedicati ad approfondire conoscenze basilari nell’ambito della sicurezza e della qualità degli alimenti (Le Istituzioni; Le normative ed i pericoli riemergenti ed emergenti). I secondi tre moduli sono dedicati ad affrontare gli aspetti tecnologici e di gestione dei processi produttivi, di verifica di qualità, di analisi del rischio e di progettazione del processo di comunicazione del rischio in situazioni di emergenza.

Sede

Il Corso si svolgerà presso il Centro Didattico Polifunzionale, Policlinico "Umberto I" Dipartimento di Sanità Pubblica e Malattie Infettive V.le Regina Elena 324, 00161 ROMA.

Ammissione ed iscrizione

Il Corso è riservato ai laureati in Medicina e Chirurgia, Scienze Biologiche, Scienze Naturali, Chimica, Biotecnologie, Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, Farmacia, Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienze e Tecnologie Alimentari, Medicina Veterinaria, Ingegneria indirizzo alimentare. Il Corso è aperto anche a Dirigenti delle Professioni Sanitarie in possesso di un diploma/laurea universitaria o che abbiano una anzianità di servizio pari ad almeno cinque anni alla data del bando interessati a sviluppare una concreta professionalità nel campo della sicurezza e qualità degli alimenti valida a livello nazionale ed europeo.

Possono partecipare al Corso anche coloro che siano in possesso di un titolo di studio conseguito presso Università straniere che sia equipollente, ai sensi dell’Art.332 del T.U. 31.8.1933 n.1592, a quelli richiesti nel comma precedente.

La domanda di iscrizione, inclusiva di indirizzi e recapiti telefonici, deve pervenire al Direttore del Corso entro il 30 novembre 2010 insieme al Curriculum Vitae. La quota di iscrizione (inclusiva della tassa di € 500 da acquisire al bilancio universitario) è pari € 1300, da versare in un’ unica soluzione, con modalità che saranno rese note insieme alla comunicazione dell’accettazione da parte della Direzione del Corso. Il numero minimo di candidati ammissibile è pari a 12 unità.

Crediti formativi

L’attività didattica del Corso di Alta Formazione corrisponde ad un totale di 20 crediti formativi. Si ricorda che, ai sensi del Programma di Educazione Continua in Medicina del Ministero della Salute, chi partecipa al Corso è esonerato dall’acquisizione dei crediti formativi ECM per l’anno in corso.

Docenti

Dott. P. Amadei
Dirigente SIAN - ASL RMA
Dott. P. Aureli
Dirigente di ricerca, Istituto Superiore della Sanità, Roma
Dott. S. Barlozzari
già Dirigente Servizio Medicina Veterinaria ASL RM/A
Prof. A. Boccia
Professore Ordinario di Igiene, “Sapienza” Università di Roma
Dott.ssa S. Boccia
Ricercatore Università Cattolica Sacro Cuore di Roma
Dott.ssa A. Borgioli
Esperto (Già Dirigente ACEA, Roma)
Dott. N.R. Brizioli
Direttore Istituto Zooprofilattico Lazio-Toscana, Roma
Prof. G. Citoni
Professore Associato di Economia sanitaria, “Sapienza” Università di Roma
Dott.ssa L. Croci
Primo Ricercatore Istituto Superiore della Sanità
Dott.ssa D. Crosetti
Ricercatore ICRAM, Roma
Prof.ssa M. De Giusti
Professore Ordinario di Igiene, “Sapienza” Università di Roma
Prof. D. De Medici
Primo Ricercatore Istituto Superiore della Sanità, Roma
Dott.ssa B. De Mei
Dirigente di Ricerca Istituto Superiore della Sanità, Roma
Cap. P. Della Porta
Comando Carabinieri per la Sanità
Dott.ssa S. Di Pasquale
Ricercatore, Istituto Superiore della Sanità, Roma
Avv. E. Fortuna
Presidente Associazione Acque Minerali (MINERACQUA)
Dott.ssa M. R. Milana
Dirigente di Ricerca Istituto Superiore della Sanità, Roma
Prof.ssa P. Laurenti
Professore Associato di Igiene, Università Cattolica Sacro Cuore di Roma
Dott. L. Orefice
Primo Ricercatore Istituto Superiore della Sanità, Roma
Dott. M. Palazzi
Dirigente Dip.to Sanità Pubblica ASL Cesena
Dott.ssa P. Picotto
Direttore punto di contatto RASFF, Ministero della Salute
Dott.ssa L. Pizzoferrato
Ricercatore INRAN, Roma
Dott. G. Puzzuoli
Dirigente SIAN ASL RMA
Dott. G. Quaglia
Esperto in Tecnologie alimentari (già Dirigente INRAN), Roma
Dott.ssa S. Roccaro
Esperto in Sistemi qualità (già Dirigente ARPA LAZIO)
Prof. V. Romano Spica
Professore Ordinario di Igiene, IUSM Roma
Prof. V. Silano
Capo Dipartimento dell’Innovazione, Ministero della Salute
Dott.ssa L. Toti
Dirigente di ricerca Istituto Superiore della Sanità, Roma
Dott. A. Ubaldi
Ricercatore Istituto Zooprofilattico Lazio-Toscana, Roma
Prof. P. Villari
Professore Ordinario di Igiene, “Sapienza” Università di Roma
Prof.ssa G. Vinci
Professore Associato di Economia, “Sapienza” Università di Roma