



Newsletter UNPISI Anno 2 Numero 1

WEBINAR



Strumenti e consigli per superare i concorsi nelle Aziende Sanitarie **15.01**

Il prossimo 15 gennaio, dalle 1530 alle 1730, si svolgerà un Webinar riservato ai soci. Si terrà sulla piattaforma Cisco webex, a cura del Dr. Alfredo Gabriele Di Placido, laureato presso l'Università degli Studi del Molise, di ruolo nel SSN dal 2018 con esperienze nel settore della medicina del lavoro e della sicurezza alimentare. Il programma e-learning prevede approfondimenti in merito alle modalità di selezione, consigli utili per affrontare un concorso, tipologie e modalità di espletamento di una prova, consigli utili per superare le prove selettive, tipologie di domande (igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro, igiene e sicurezza degli alimenti, igiene e sanità pubblica, igiene ambientale).

Maggiori info su come registrarsi/iscriversi a UNPISI al seguente link <http://www.unpisi.it/iscrizione> o visita il link <http://www.unpisi.it/corsiconvegni>

Webinar gratuito

Formazione Universitaria



Master Safety e Risk management A.A. 2020-2021

Safety e risk management - Funzioni di coordinamento in tecniche della prevenzione negli ambienti di vita e di lavoro a.a. 2020-2021
Master di I livello Facoltà di Medicina e Chirurgia
Università Studi di Roma Tor Vergata
Durata 1 anno - Crediti 60 - Inizio lezioni
05/03/2021

<http://web.uniroma2.it/module/>

Master Universitari



Convenzione Associazione Unpisi - Università Lum

Il 26/11/2020 Unpisi e Università LUM hanno siglato una convenzione in linea con le finalità istituzionali di curare, promuovere ed organizzare attività culturali, di studio, formative opportune ed utili per rispondere ai bisogni espliciti e non della salute pubblica espressi dalla collettività, nonché per il potenziamento e per il prestigio della categoria. <http://www.unpisi.it/docs/>

Master on line

Argomenti scientifici

Laurea TPALL: un corso quasi unico nel panorama europeo per i professionisti sanitari coinvolti nelle attività di prevenzione.

Publicato su Acta Biomed. 2019; 90 (Suppl 9) un interessante articolo sul nostro percorso accademico <https://europepmc.org/>

Coca Cola ha finanziato conferenze in materia di sanità pubblica per deviare la correlazione d'uso dei suoi prodotti all'incremento di obesità.

Uno studio dell'International Journal of Environmental Research and Public Health, riferisce che Coca Cola Company ha utilizzato la sua sponsorizzazione di conferenze internazionali per deviare la colpa dell'epidemia di obesità dai suoi prodotti. Maggiori info al link <https://usrtk.org/sweeteners/coca-cola>

Focus tematici

OMS sollecita politiche efficaci di prevenzione dei tumori provocati dall'alcool

Si rafforza e si consolida attraverso nuove, sostanziali evidenze, il legame causale tra il consumo di alcol e una serie di tumori, tra cui alcuni più comuni come il cancro al seno nelle donne e il cancro del colon-retto. I tumori e i decessi alcol-attribuibili possono essere ridotti in maniera significativa attraverso l'attuazione di politiche efficaci di prevenzione e sensibilizzazione.

Maggiori info sul portale dell'Iss Epicentro <https://www.epicentro.iss.it/alcol/>

La valutazione del rischio nella ristorazione

L'igiene in cucina è importantissima, soprattutto per bar, ristoranti e mense collettive, che ogni giorno servono pasti a centinaia di persone. Per questo, l'Istituto federale tedesco per la valutazione del rischio (BfR) ha pubblicato una guida con le regole di igiene per il personale, per la cucina e gli alimenti da osservare nella ristorazione.

Scarica le linee guida al seguente link <https://www.bfr.bund.de/cm/350/higiene>

Le complesse interazioni Clima-Ambiente-Acqua e Salute.

Publicato il Rapporto ISS che offre conoscenze e propone azioni rispetto alla prevenzione e gestione dei rischi legati alle pressioni umane sui sistemi naturali e agli utilizzi delle risorse, che stanno compromettendo molti obiettivi di sviluppo sostenibile dell'agenda ONU 2030.

Scaricabile al link <https://www.iss.it/documents/>

Conosciamo i "novel food" e come vengono autorizzati.

Da gennaio a dicembre 2020 il Sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi (Rasff) ha trasmesso circa 100 notifiche riguardanti la presenza di novel food non autorizzati nel cibo. Questo termine indica sostanze, alimenti o ingredienti "nuovi", che non fanno parte della tradizione culinaria europea e che, una volta autorizzati, possono comparire nell'elenco degli ingredienti degli alimenti in commercio. I prodotti "salutistici" e gli integratori alimentari, in particolare, possono contenere sostanze, estratti, semi, polveri di cui non abbiamo mai sentito parlare, o che fino a poco fa non avevamo mai visto utilizzare in cucina.

Approfondimento al link https://ec.europa.eu/food/safety/rasff/portal_en

Agevolazione Soci 2021



L'iscrizione/rinnovo 2021 mantiene le medesime favorevoli condizioni

€ 20,00 per TdP (socio ordinario)

€ 10,00 per TdP in regola con la quota associativa 2020 (socio ordinario)

Gratuita per gli studenti dei corsi di Laurea triennale in TdP (socio studente)

Per maggiori info visita <http://www.unpisi.it/iscrizione>

Redazione Newsletter c/o Segreteria
Regione Lazio Responsabile Martinelli
M.



Questa email è stata inviata a {{ contact.EMAIL }}
Ricevi questa email perché sei registrato nel Data Base UNPISI

[Cancellati qui](#)



www.unpsi.it © 2020-2021

Professionisti Sanitari a servizio della medicina del lavoro, dell'igiene industriale, della prevenzione ambientale, della sicurezza alimentare e del benessere organizzativo.