



Calendario

Calendario

Gli argomenti del Corso verranno proposti ed analizzati in sette moduli che si svolgeranno il Venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00 e dalle ore 14.30 alle ore 18.30 e la mattina del Sabato dalle ore 9.00 alle ore 13.00, secondo il seguente calendario:

I Modulo	28 - 29	marzo 2008
II Modulo	11 - 12	aprile 2008
III Modulo	09 - 10	maggio 2008
IV Modulo	23 - 24	maggio 2008
V Modulo	06 - 07	giugno 2008
VI Modulo	20 - 21	giugno 2008
VII Modulo	04 - 05	luglio 2008

Ammissione

Ammissione

Saranno ammessi a partecipare min. 25 max 40 candidati. Possono presentare domanda i Laureati in Medicina e Chirurgia, Odontoiatria, Veterinaria, Scienze Agrarie, Scienze Biologiche e Farmaceutiche, Chimica e CTF, Scienze e Tecnologie Alimentari, Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Dietista. La domanda di ammissione, corredata dal curriculum formativo e professionale, dovrà essere indirizzata al Magnifico Rettore dell'Università Cattolica del Sacro Cuore ed inviata al Servizio Formazione Permanente - Largo Francesco Vito, 1 - 00168 Roma oppure per fax al nr. 06-3051732 entro il 29 febbraio 2008. Il modulo di iscrizione è scaricabile dal sito www.rm.unicatt.it/formazionepermanente/igiene a cui si rimanda per ogni eventuale aggiornamento relativo al corso.

È ammessa la presenza di un numero massimo di 2 uditori (non Laureati) per i quali la quota di iscrizione è di 700 Euro e ai quali verrà rilasciato solo un certificato di partecipazione firmato dal Direttore del Corso.

Iscrizione

Iscrizione

Le tasse accademiche dovute per l'intero corso ammontano a 1400 Euro a titolo di rimborso delle spese del materiale didattico e di organizzazione.

Il versamento dovrà essere effettuato su:

- c/c bancario n. 000000000272 intestato all'Università Cattolica del Sacro Cuore, Ag. n. 60 della Banca di Roma (ABI/CAB 3002 3360, CIN J).

L'importo potrà essere suddiviso in due rate rispettivamente di 700 Euro da versare entro il 10 marzo 2008 la prima e 27 maggio 2008 la seconda. In caso di impossibilità a partecipare occorre dare comunicazione al Servizio Formazione Permanente. Non verranno effettuati rimborsi degli anticipi versati.

da inviare al **Servizio Formazione Permanente**
Università Cattolica del Sacro Cuore
Largo Francesco Vito, 1 - 00168 Roma
Fax 063051732

Titolo rilasciato

Titolo rilasciato

Il titolo rilasciato alla fine del corso a coloro che avranno frequentato almeno l'80% delle lezioni ed in seguito alla verifica conclusiva, sarà quello previsto dall'art. 2 comma 5 del titolo I del Regolamento Didattico di Ateneo come da previsione dell'art. 6 della legge 341/90.

Ai sensi del Programma di Educazione Continua in Medicina del Ministero della Salute chi partecipa ad un corso di perfezionamento è esonerato dall'acquisire i crediti formativi ecm per l'anno in corso.

Riferimenti

Riferimenti

Direttore del Corso

Prof.ssa Patrizia Laurenti
Istituto di Igiene
Tel. 06-30154396 - 06-30155836
Fax. 06-35001522
e-mail: plauranti@rm.unicatt.it

Coordinatore Didattico

Dott. Gianluigi Quaranta
Tel. 06-30154396 - e-mail: gianluigi.quaranta@rm.unicatt.it

Coordinamento Organizzativo

Servizio Formazione Permanente
Tel. 06-30154297 - Fax. 06-3051732
e-mail: sserafini@rm.unicatt.it



Corso di Perfezionamento

Controllo in ed Autocontrollo dei Prodotti Alimentari

XII Edizione

Direttore del Corso: Prof.ssa Patrizia Laurenti
Coordinatore didattico: Dott. Gianluigi Quaranta

A.A. **2007**
2008



di **igiene**
U.C.S.C.

UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE
FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA



Presentazione

Presentazione

- L'evoluzione dell'interesse dei consumatori verso la salubrità degli alimenti ha indotto la Commissione Europea e, sul piano nazionale, il Ministero della Salute a considerare come priorità strategica il raggiungimento degli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare.

La strada da percorrere a tale scopo si snoda attraverso varie tappe: l'applicazione del nuovo quadro giuridico del settore alimentare che riflette la politica "dai campi alla tavola" andando a coprire l'intera catena alimentare (Regolamenti 852/2004, 853/2004, 854/2004); l'attribuzione al mondo della produzione della responsabilità primaria di una produzione alimentare sicura; l'esecuzione di appropriati controlli ufficiali (Regolamento 882/2004); la capacità di attuare rapide ed efficaci misure di salvaguardia di fronte ad emergenze sanitarie che si manifestino in qualsiasi punto della catena alimentare; l'attenzione verso nuove problematiche emergenti.

- Altrettanto strategico, così come previsto dal Regolamento europeo sulla sicurezza alimentare, è il dovere di comunicazione ai consumatori che devono essere tenuti adeguatamente informati sull'attività degli organismi istituzionalmente preposti all'assicurazione della salubrità degli alimenti, sulle nuove preoccupazioni in materia di sicurezza alimentare, sui rischi che alcuni alimenti possono costituire per determinati gruppi di persone, sulle ripercussioni a livello sanitario di un regime alimentare inappropriato.
- Le patologie di origine alimentare costituiscono dunque ancora un rilevante interesse di Sanità Pubblica nei Paesi Industrializzati, in cui la diffusione della ristorazione collettiva ed il considerevole sviluppo tecnologico nei settori della produzione, trasformazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, hanno determinato una maggior attenzione da parte delle stesse industrie all'aspetto igienico dei prodotti alimentari.
- Le patologie di origine alimentare possono inoltre causare alle aziende notevoli perdite economiche, a volte enfatizzate rispetto all'effettiva gravità dei danni.
- Le aziende del settore alimentare svolgono oggi un servizio sociale per cui la sicurezza igienico-sanitaria rappresenta un requisito fondamentale.
- Si profilano inoltre nuovi rischi alimentari (di natura microbiologica, chimica e fisica), di fronte ai quali i responsabili della sicurezza degli alimenti e gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di fornire una risposta certa agli utenti, in termini di rischio per la salute.
- Una specifica formazione degli operatori del settore è dunque necessaria per acquisire una conoscenza teorico-pratica degli aspetti atti a garantire sicurezza e qualità dei processi e dei prodotti, soprattutto alla luce delle più recenti tendenze legisla-

tive che impongono l'obbligo dell'autocontrollo e della formazione del personale.

- L'Istituto di Igiene dell'UCSC, in continuità con la storia dell'Igiene Italiana, presenta un prodotto formativo per il soddisfacimento dei bisogni di qualificazione professionale nel settore del controllo di qualità degli alimenti e di prevenzione dei rischi per la salute.
- Il corso è opportunità per la qualificazione post universitaria di operatori che rappresentano le figure di vertice nell'organizzazione e gestione delle attività di controllo di qualità degli alimenti, sia dal punto di vista del Controllo Ufficiale che dell'Autocontrollo.

Destinatari

Destinatari

Operatori del settore sanitario e alimentare (Responsabili del Controllo Ufficiale, consulenti delle Aziende per l'Autocontrollo) che per ragioni professionali e/o interesse culturale intendono approfondire gli aspetti scientifici e applicativi in tema di assicurazione di qualità nel settore alimentare.

Piano Studi e Metodologia didattica

Piano Studi e Metodologia didattica

- Lezioni formali durante i moduli
- Lavori di gruppo e discussione durante i moduli
- Continuazione del lavoro di gruppo attraverso il confronto con i colleghi al di fuori dell'attività formale
- Produzione di elaborati oggetto di valutazione
- Visite presso stabilimenti di produzione, conservazione, trasformazione e distribuzione

Argomenti

Argomenti

- Gli aspetti istituzionali e legislativi nel settore dell'Igiene degli alimenti: il ruolo centrale (Ministero della Salute), il ruolo della Regione e il ruolo territoriale (il SIAN: organizzazione, strutture e funzioni).
- Reg. 852/2004 e D.Leg.vo 155/97: rapporti e interazioni; analisi, interpretazione ed aspetti applicativi.
- I nuovi Regolamenti Comunitari: 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004.
- I fattori di rischio microbiologici, chimico-fisici, gli infestanti e gli alimenti: classificazione, esempi e modalità di rilevazione. Il problema degli OGM e le frodi alimentari; le muffe e le aflatossine.
- I prerequisiti della sicurezza alimentare: locali ed attrezzature, GMP, igiene del personale, adeguata formazione degli operatori.
- L'HACCP: aspetti teorici - introduzione al metodo e definizione - analisi delle fasi preliminari e dei 7 principi base del sistema.
- L'HACCP: aspetti applicativi - la progettazione del piano aziendale (requisiti fondamentali e problematiche di più comune

riscontro) - il controllo ufficiale: valutazione e prescrizione.

- Tipologie specifiche di prodotti alimentari: controllo ufficiale e autocontrollo di carne, prodotti a base di carne.
- Tipologie specifiche di prodotti alimentari: controllo ufficiale e autocontrollo di pesce e prodotti ittici.
- Tipologie specifiche di prodotti alimentari: controllo ufficiale e autocontrollo di latte e derivati e di ovoprodotti.
- La qualità dell'acqua: aspetti legislativi e igienico-sanitari (acque destinate al consumo umano, acque minerali).
- La ristorazione collettiva: il controllo ufficiale e l'autocontrollo.
- I prodotti vegetali: aspetti igienico-sanitari di attualità.

Docenti

Docenti

Dott. Paolo Amadei

Azienda USL RM-A

Dott.ssa Stefania Bruno

Istituto di Igiene - Università Cattolica del Sacro Cuore

Avvocato Carlo Correrà

Esperto di Legislazione Alimentare

Dott. Paolo Cozzolino

Azienda USL Parma - Langhirano

Prof.ssa Enrica Maria de Giusti

Università degli Studi di Roma La Sapienza

Dott. Alessandro Desideri

Dirigente già Ministero della Salute

Dott. Sergio Ghidini

Università degli Studi di Parma

Prof.ssa Patrizia Laurenti

Istituto di Igiene - Università Cattolica del Sacro Cuore

Dott. Umberto Moscato

Istituto di Igiene - Università Cattolica del Sacro Cuore

Dott. Paolo Palladino

Azienda USL RM-E

Dott. Stefano Pesci

Procura della Repubblica di Roma

Prof. Amedeo Pietri

Facoltà di Agraria - Università Cattolica del Sacro Cuore

Dott. Giorgio Puzzuoli

Azienda USL RM-A

Dott. Gianluigi Quaranta

Istituto di Igiene - Università Cattolica del Sacro Cuore

Prof. Vincenzo Romano-Spica

Istituto Universitario di Scienze Motorie Roma

Dott. Remo Rosati

Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Lazio e Toscana

Prof. Gianluigi Scolari

Facoltà di Agraria - Università Cattolica del Sacro Cuore

Prof.ssa Giuseppina Tantillo

Facoltà di Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Bari

Scheda di Ammissione

Scheda di Ammissione

Al Magnifico Rettore

dell'Università Cattolica del Sacro Cuore

Il sottoscritto:

Cognome _____

Nome _____

Indirizzo _____

Cap _____ Città _____

Telefono _____ Fax _____

Cell _____

Email _____

Luogo e data di nascita _____

Laurea in _____

Autocertificare eventuali equipollenze rispetto alle lauree previste nei requisiti di ammissione

**chiede di essere ammesso a frequentare il
Corso di Perfezionamento in Controllo ed Autocontrollo dei Prodotti Alimentari - a.a. 2007/08**

Si allega un breve curriculum professionale.

Il sottoscritto acconsente (ai sensi del D.Leg.vo 196/2003) che i suoi dati personali siano inseriti in un archivio di indirizzi ed elaborati per la valutazione dell'interesse suscitato dall'iniziativa.

Data _____ Firma _____