

# Programma del Corso

## Programma del Corso

I MODULO: Qualità e sicurezza delle produzioni alimentari: aspetti istituzionali, il quadro normativo, il mercato. Contenuti:  
- La sicurezza alimentare e nutrizionale in Italia: gli aspetti istituzionali.  
- La globalizzazione del mercato degli alimenti: valori, rischi e comunicazione del rischio  
- La normativa europea in progress  
- Economia nel settore agro-alimentare: offerta ed agribusiness, domanda e marketing

Docenti: *Dott.ssa S. Guizzardi - Prof.ssa M. De Giusti*  
*Dott. D. Monteleone - Prof. G. Citoni*

II MODULO: Qualità e sicurezza delle produzioni alimentari: pericoli emergenti e riemergenti, valutazione del rischio microbiologico  
- Pericoli derivanti dal packaging  
- Pericoli chimici: contaminanti, residui e sostanze tossiche naturali, Endocrine, Disruptors  
- Frodi alimentari: aspetti chimici e merceologici  
- Il sistema di allerta comunitario (Reg.to CE 178/2002)  
- Modello epidemiologico di studio di un epidemia di tossinfezione alimentare

Docenti: *Dott.ssa M. Milana - Dott. A. Ubaldi*  
*Cap. P. Della Porta - Dott. R. Lena*  
*Prof. Villari*

III MODULO: Qualità e sicurezza delle produzioni alimentari: Le principali Tecnologie e normative di riferimento. Contenuti:  
- La qualità nel settore ittico: i prodotti da acquacoltura  
- 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 - Prof. M. Vitali*  
*Prof.ssa M. De Giusti - Prof.ssa G. Vinci*

IV 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  
- 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 1441/2007/CE Mod. 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. Marinelli - Prof.ssa S. Boccia*

V MODULO: L'analisi del rischio in microbiologia alimentare: gestione e comunicazione del rischio. Contenuti:

- La valutazione e gestione del rischio microbiologico
- Gli strumenti della comunicazione
- 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.ssa C. Pujia*  
*Dott.ssa B. De Mei - Dott.ssa B. Cappelletti*

VI MODULO: Qualità e sicurezza delle produzioni alimentari: training su emergenza correlata agli alimenti

- La gestione delle emergenze in sicurezza alimentare: gli strumenti normativi e le abilità professionali
- Presentazione esercitazione su simulazione di emergenza in sicurezza alimentare: presentazione obiettivi, organizzazione gruppi di lavoro
- Svolgimento esercitazione

Docenti: *Dott. D. De Medici - Prof.ssa M. De Giusti*  
*Dott.ssa B. Cappelletti - Dott.ssa C. Ferroni*

GIORNATA CONCLUSIVA DEL CORSO:  
VALUTAZIONE FINALE E CONSEGNA DIPLOMI

### Direttore del Corso

Prof.ssa Maria De Giusti  
Dipartimento di Sanità Pubblica e Malattie Infettive  
"Sapienza" Università di Roma  
Viale Regina Elena, 324 - 00161 ROMA  
Tel. 0649970388  
E mail [maria.degiusti@uniroma1.it](mailto:maria.degiusti@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. 0649970388  
E mail [maria.degiusti@uniroma1.it](mailto:maria.degiusti@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](mailto:rosaria.vacchio@uniroma1.it); [massimiliano.chiarini@uniroma1.it](mailto:massimiliano.chiarini@uniroma1.it);  
[stefania.catanzaro@uniroma1.it](mailto:stefania.catanzaro@uniroma1.it);

SCADENZA PER LA  
PRESENTAZIONE DELLA  
DOMANDA PROROGATA  
AL 13/02/15



## CORSO DI ALTA FORMAZIONE

IN

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

Direttore del Corso:  
*Prof.ssa M. De Giusti*

Coordinatore didattico del corso e segreteria:  
*Dott.ssa Maria Rosaria Vacchio*

A. A. **2014**  
**2015**

PROGRAMMA E DOCENTI



SAPIENZA UNIVERSITÀ DI ROMA  
Dipartimento di Sanità Pubblica e Malattie Infettive

## Destinatari

*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

*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

*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

*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

*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.

I moduli per l’iscrizione sono scaricabili dal sito [www.uniroma1.it/didattica/offerta-formativa/corsi-di-formazione-e-alta-formazione/corsi-di-alta-formazione](http://www.uniroma1.it/didattica/offerta-formativa/corsi-di-formazione-e-alta-formazione/corsi-di-alta-formazione). La domanda di iscrizione deve pervenire al Direttore del Corso entro il 13 febbraio 2015. La quota di iscrizione è pari a € 1.500, da versare in un’unica soluzione, con modalità riportate sul sito. Il numero minimo di candidati ammissibile è pari a 12 unità.

## Crediti formativi

*Crediti formativi*

L’attività didattica del Corso di Alta Formazione corrisponde ad un totale di 12 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

*Docenti*

*Dott. P. Amadei*

Dirigente SIAN - ASL RMA

*Prof.ssa S. Boccia*

Professore Associato di Igiene, Università Cattolica Sacro Cuore di Roma

*Dott.ssa B. Cappelletti*

Dirigente Veterinario Ministero della Salute, Roma

*Prof. G. Citoni*

Professore Associato di Economia sanitaria, “Sapienza” Università di Roma

*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 C. Ferroni*

Dirigente Veterinario Ministero della Salute, Roma

*Dott.ssa S. Guizzardi*

Dirigente Veterinario Ministero della Salute, Roma

*Dott. R. Lena*

Dirigente delle Professioni Sanitarie Ministero della Salute

*Dott.ssa L. Marinelli*

Collaboratore Sapienza Università di Roma

*Dott.ssa M. R. Milana*

Dirigente di Ricerca Istituto Superiore della Sanità, Roma

*Dott. D. Monteleone*

Dirigente delle Professioni Sanitarie Ministero della Salute

*Dott.ssa C. Pujia*

Libero professionista, Roma

*Dott.ssa S. Roccaro*

Esperto in Sistemi qualità (già Dirigente ARPA LAZIO)

*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

*Prof. M. Vitali*

Professore Associato di Igiene, “Sapienza” Università di Roma

*Prof. R. Zilli*

Dirigente Istituto Zooprofilattico Lazio -Toscana, Roma