

CORSO SPECIALISTICO - II ed.

SANIFICAZIONE AZIENDALE

TECNOLOGIE ED APPROCCI SOSTENIBILI

Campus Universitario Grugliasco - Largo P. Braccini 2

23.01

24.01

2025

PROGRAMMA

promosso da



UNIVERSITÀ
DI TORINO



Butterfly Area
INNOVATIVE SYNERGY

in collaborazione con



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

SANIFICAZIONE AZIENDALE

TECNOLOGIE ED APPROCCI SOSTENIBILI

La sanificazione degli ambienti di lavorazione rappresenta uno dei prerequisiti di base per la sicurezza alimentare.



Il corso è rivolto a tutte quelle figure aziendali che hanno assunto la qualifica di responsabile e/o addetto alla sanificazione aziendale.

La partecipazione al corso fornisce ai partecipanti una preparazione normativa e tecnica in materia in modo da poter affrontare le problematiche connesse alla gestione della sanificazione ambientale, comprendere il valore e l'importanza di un corretto utilizzo dei presidi e adempiere alle problematiche legate alla tutela dell'ambiente e gestione delle acque.

Il corso si articolerà su 2 focus specifici:

- **rischio biologico**
- **rischio chimico**

*e saranno previsti dei **contributi diretti da parte di imprese specializzate** sul tema della sanificazione. **I docenti sono accademici e professionisti.***



Crediti

La partecipazione a tutti i moduli riconosce i seguenti crediti:

Crediti

per la figura professionale del tecnologo alimentare riconosciuti dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN)

ECM

per professionisti Chimici, Fisici, Medici Veterinari e Biologi



Obiettivi Formativi

Il corso mira a:

- fornire una **solida preparazione normativa** e tecnica sui requisiti di sanificazione aziendale, con particolare attenzione alla sicurezza alimentare e alla gestione delle acque;
- favorire l'acquisizione di competenze pratiche per l'**implementazione di piani di sanificazione efficaci**, attraverso un uso consapevole di presidi e nuove tecnologie;
- **approfondire i rischi** associati alla sanificazione, focalizzandosi su due aree principali: rischio biologico e rischio chimico;
- promuovere la ricerca di soluzioni innovative per **ridurre l'impatto ambientale** e favorire pratiche sostenibili nel settore agro-alimentare;
- rafforzare le competenze dei partecipanti, **valorizzando il capitale umano** e aumentando la competitività delle imprese.



Destinatari

Responsabili e addetti alla sanificazione aziendale in diversi settori, con particolare focus sul settore agro-alimentare.

Professionisti della qualità e della sicurezza nelle imprese alimentari.

Sviluppatori di presidi detergenti e disinfettanti.

Sviluppatori di tecnologie di sanificazione.

Tecnologi alimentari, chimici, medici veterinari, biologi, fisici e altri professionisti interessati all'accreditamento ECM.



Strutturazione del corso

Il corso, della durata di 16 ore, si svolgerà in presenza presso il Campus delle Scienze di Grugliasco (Torino), AULA SAMEV B, il 23 e 24 gennaio 2025

Le lezioni frontali saranno tenute da docenti dell'Università degli Studi di Torino e di altre Università italiane, esperti del Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

*La formazione comprenderà anche una **tavola rotonda conclusiva**, con la **partecipazione attiva di quattro aziende** del settore della sanificazione aziendale.*

Al termine del corso, i partecipanti dovranno affrontare una verifica finale per valutare le competenze acquisite. Inoltre, sarà previsto un questionario di soddisfazione per raccogliere feedback.

*A tutti i partecipanti sarà rilasciato un **certificato di partecipazione**.*



9.00 **Registrazione partecipanti**

9.15 **Saluti Istituzionali**

*Dr.ssa E. Rosso e Dr.ssa T. Maccario - Direzione Innovazione
Dr.ssa F. Natale - Staff ILO
Direttori Dipartimenti della Butterfly Area (DISAFA - DSV - DBIOS - DIP. CHIMICA)*

Presentazione corso

Prof.ssa C. Celi - Coordinatore corso e Prof. P. Di Ciccio - Responsabile Scientifico

MODERATORI D'AULA: Prof.ssa L. Celi - Prof.ssa R. Odore

9.45 **One Health & Sanificazione Aziendale: strategie innovative per la salute e la sicurezza in azienda**

Prof.ssa P. Roncada - Dip. Scienze della Salute - Università degli Studi Magna Græcia

10.00 **L'organizzazione della sicurezza e l'individuazione dei garanti (in ambito penale)**

Prof. M. Riverditi - Dip. di Giurisprudenza - Università degli Studi di Torino

10.45 **I requisiti della normativa cogente e volontaria legati alle attività di sanificazione nelle imprese alimentari**

Dr.ssa C. Lombardi - Laboratorio Chimico Camera Commercio - TO

11.30 Coffee Break

12.00 **Il rischio di Legionellosi negli ambienti di lavoro**

Prof.ssa S. Ditommaso - DSSPP - Università degli Studi di Torino

12.45 **Il biofilm microbico negli ambienti di lavoro**

Prof. P. Di Ciccio - DSV - Università degli Studi di Torino

13.30 Lunch

14.30 **Metodi molecolari per la valutazione del microbiota ambientale in impianti di produzione alimentare**

Prof.ssa K. Rantsiou - DISAFA - Università degli Studi di Torino

15.15 **I funghi degli ambienti indoor: contaminanti biologici sottovalutati**

Prof.ssa C. Varese - DBIOS - Università degli Studi di Torino

16.00 **La manutenzione degli impianti nella prevenzione del rischio biologico ambientale**

Dr.ssa F. Ilgrande - Laboratorio Chimico Camera Commercio - TO

16.45 **Il cambiamento climatico e la sostenibilità: le nuove sfide del new I.P.M. (Innovative Pest Management)**

Dr. D. Fiore - Tecnologo Alimentare / Entomologo con specializzazione in Pest Management

MODERATORI D'AULA: Prof.ssa C. Varese - Prof.ssa K. Rantsiou

- 9.00 **Sanificazione nell'industria alimentare**
Prof.ssa V. Glicerina - DISAFA - Università degli Studi di Torino
- 9.45 **Metodi di sanificazione alternativi e complementari per contrastare il biofilm microbico nelle industrie alimentari**
Prof. F. Panebianco - DSV - Università degli Studi di Torino
- 10.15 **Ecotossicologia e processi di sanificazione**
Prof.ssa T. Schillirò - DSSPP - Università degli Studi di Torino
- 11.00 Coffee break**
- 11.30 **Residui detergenti, disinfettanti e biocidi: implementazione dei controlli e valutazione dell'efficacia dell'attività di sanificazione nell'industria agroalimentare**
Prof.ssa E. Bonerba - Dip. Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Bari
- 12.15 **Biocidi: meccanismi di azione e resistenza**
Prof.ssa R. Odore - DSV - Università degli Studi di Torino
- 13.30 Lunch**
- 14.30 **Principi di classificazione ed etichettatura dei prodotti chimici (detergenti, presidi e biocidi)**
Dr. F. Gregorini - Cebra Srl
- 15.15 **Allergeni alimentari: processi di pulizia ambientale e metodi di rilevazione per ridurre il rischio di cross-contaminazioni**
Dr.ssa M. Bianchi - Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte e Valle D'Aosta - Torino
- 16.00 **Il Controllo Ufficiale: la valutazione del pre-requisito sanificazione**
Dr. C. Biglia già Direttore di S. C. area B Asl Città di Torino
- 16.45 TAVOLA ROTONDA con il contributo attivo da parte di aziende sulla tematica oggetto del corso**
MODERATORI: Prof.ssa L. Celi - Prof. P. Di Ciccio
- Saluti istituzionali**
Prof.ssa C. Prandi - Vice-Rettrice alla Ricerca & Referente Butterfly Area



SANIFICAZIONE AZIENDALE

TECNOLOGIE ED APPROCCI SOSTENIBILI

Creare un ecosistema in cui le aziende partecipanti sono ingaggiate nelle attività di ricerca e innovazione per la creazione di filiere virtuose.

Il corso promuove la **riduzione dell'impatto ambientale** legato alle operazioni di sanificazione ambientale, mediante un uso consapevole dei presidi convenzionali e minimizzando l'utilizzo di acqua grazie all'uso di nuove tecnologie per ottimizzare le operazioni di sanificazione nella filiera agro-alimentare, così da ridurre il rischio di residui nell'ambiente e di contaminazione delle derrate alimentari.

Infine, **rafforza le competenze del capitale umano** presente sul territorio innalzando il valore competitivo delle industrie, in particolare delle piccole e medie imprese.



Location

Grugliasco TO

Campus Universitario - Via P. Braccini 2
Scuola Agraria e Medicina Veterinaria,
Aula SAMEV B

Info

Periodo

dal **23** al **24.01.2025**

Scadenza iscrizioni

15.12.2024

Resp. Scientifico

Prof. **P. Di Ciccio**

Coord. Scientifico

Prof.ssa **L. Celi**

Durata

16 ore, full time
+ tavola rotonda

Quota iscrizione

€ 500,00 + iva

CORSO SPECIALISTICO - II ed.

SANIFICAZIONE AZIENDALE

TECNOLOGIE ED APPROCCI SOSTENIBILI

Corso realizzato nell'ambito di:

Progetto NODES, finanziato dal MUR sui fondi M4C2, Investimento 1.5 Avviso "Ecosistemi dell'Innovazione", nell'ambito del PNRR, finanziato dall'Unione europea, NextGenerationEU (Grant agreement Cod. n.ECS00000036).

Centro Nazionale Agritech, finanziato dall'Unione europea, NextGenerationEU (Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, PNRR, Missione 4 Componente 2, Investimento 1.4, D.D. 1032/2022, CN00000022).

Scadenza iscrizioni
15.12.2024

Adesioni:

<https://tinyurl.com/sanif25>

Info: eventi@lab-to.camcom.it



PROMOSSO DA



IN COLLABORAZIONE CON



E CON



PATROCINATO DA

