

MODALITA' DI ISCRIZIONE

L'iscrizione dovrà essere effettuata esclusivamente on-line collegandosi al sito: www.formazione-sanita-piemonte.it



Numero di corso: 47311

EVENTO GRATUITO

Assegnazione dei crediti ECM

I crediti verranno assegnati esclusivamente ai discenti che soddisferanno i seguenti requisiti:

- presenza al corso (90% del monte ore)
- superamento della verifica di apprendimento
- compilazione del questionario di gradimento del corso e dei docenti

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Prof.ssa ROSANGELA ODORE

DIRETTORE DEL CORSO

Prof.ssa EMANUELA VALLE

PROGETTISTA

Prof.ssa FLAVIA GIROLAMI

SEGRETARIA Organizzativa

Dipartimento di Scienze Veterinarie

Dott.ssa. Barbara Laudari
ecm.veterinaria@unito.it
0116708949

https://www.veterinaria.unito.it/do/home.pl/View?doc=/terza_missione/ecm-spc/ecm-spc.html



**Per il corso sono previsti
7 crediti**



Formazione Residenziale

Materiali a Contatto con gli Alimenti (MOCA) - inquadramento normativo, requisiti per gli utilizzatori e indicazioni per il controllo ufficiale

12 Aprile 2024

9.00 – 17.00

(registrazione a partire dalle ore 8.45)

Palazzo ex-Mater Amabilis
Via Alessandro Ferraris di Celle, 2 – CUNEO
AULA 3

**Dipartimento di Scienze Veterinarie
Università degli Studi di Torino**



**SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE IN
ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI**

AREA TEMATICA

Tecnico-professionale

Obiettivo formativo di interesse

nazionale: 24 - Sanità veterinaria

Obiettivo formativo regionale: Area Igiene Sanità Pubblica Veterinaria

FINALITA'

Fornire approfondimenti ed aggiornamenti sui requisiti di idoneità e conformità dei materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA)

OBIETTIVI

Al termine dell'evento formativo i partecipanti saranno in grado di:

- descrivere il quadro normativo armonizzato a livello Europeo e Nazionale sui MOCA
- classificare i MOCA
- indicare le prove inerenti l'idoneità dei materiali e oggetti per il contatto alimentare e i requisiti nell'ambito del sistema di autocontrollo per la gestione degli imballaggi
- gestire la valutazione di dichiarazione di conformità e il controllo ufficiale sui MOCA

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Il corso della durata di una giornata sarà condotto attraverso lezioni frontali e confronto e dibattito.

PROGRAMMA

Registrazione partecipanti ore 8.45

9.00-12.45

Patto d'aula

- Quadro normativo sui MOCA e tipologie di prodotti
- Natura e significato delle prove di migrazione globali e specifiche
- Interpretazione dei rapporti di prova
- Predisposizione e valutazione di una dichiarazione di conformità
- Piani Mirati di Prevenzione e Linee guida CU MOCA

14.00 – 17.00

- Gestione dei MOCA in azienda alimentare
- Azioni esecutive conseguenti al CU MOCA presso OE e OSA
- Innovazione per il packaging in carta e cartone destinato al contatto alimenti: idoneità e sostenibilità

Discussione

Verifica di apprendimento

DESTINATARI

Medici Veterinari – Medici – Biologi – Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

Numero di partecipanti ammessi: 50

DOCENTI

Dott.ssa Francesca TOMAS

(Laboratorio Chimico
Camera di Commercio di Torino)

Dott. Paolo VITTONI

(Laboratorio Chimico
Camera di Commercio di Torino)

Dott.ssa Carmela COSENTINO

(Dip. Igiene e Prevenzione sanitaria
ATS Brianza)

Dott.ssa Manila ALDI

(Dip. Igiene e Prevenzione sanitaria
ATS Brianza)

Dott. Daniele BUSSINI

(Innovhub Stazioni Sperimentali per l'Industria s.r.l.)

Dott.ssa Laura PRINCIPATO

(Innovhub Stazioni Sperimentali per l'Industria s.r.l.)

Con il patrocinio di



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO