

La contaminazione ambientale nelle aziende alimentari

Il rischio biofilm e le tecniche per la verifica

Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e F.O.R.I.A organizzano un corso sulla contaminazione ambientale nelle aziende alimentari.

Il corso risponde ai bisogni espressi dalle aziende che vogliono garantire ambienti igienicamente idonei durante i processi produttivi. È noto, infatti, che gli ambienti di lavorazione degli alimenti costituiscono il luogo di elezione dove gli alimenti possono subire le cosiddette "contaminazioni secondarie". L'inquinamento delle superfici di impianti ed attrezzature assume, quindi, un'importanza determinante nel condizionare l'igiene e la salubrità dei prodotti alimentari.

Il corso, tenuto da docenti dell'Università degli Studi di Torino, è rivolto a tutte le figure aziendali con la qualifica di responsabile di produzione/qualità, quali biologi, chimici, medici veterinari, tecnologi alimentari, e si articolerà su due focus specifici: il rischio microbiologico e il biofilm microbico negli ambienti di lavorazione delle diverse filiere alimentari.

Il corso ha gli obiettivi di approfondire i rischi associati alle contaminazioni microbiologiche, fornire nuove conoscenze legate al biofilm microbico, e descrivere le tecniche innovative per la ricerca e il monitoraggio delle contaminazioni negli ambienti di lavorazione degli alimenti.

L'evento fa parte di un ciclo organizzato dall'OFFICINA DELLA SICUREZZA

<https://www.lab-to.camcom.it/officina-formativa/>

Venerdì 10 ottobre
dalle 9:00 alle 13:00

Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams

Programma

Nel corso saranno affrontati i seguenti temi:

- il rischio microbiologico negli ambienti di lavorazione alimenti
- metodi e strumentazioni per la valutazione delle contaminazioni negli ambienti di lavorazione degli alimenti
- il biofilm microbico
- la gestione del biofilm negli ambienti di lavorazione degli alimenti.

Destinatari

Responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, addetti al controllo ufficiale, auditor, consulenti di sistemi di autocontrollo igienico sanitario.

Docenti

Pierluigi Di Ciccio

Professore presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università degli Studi di Torino. Laureato in Medicina Veterinaria, ha conseguito la Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale e il titolo di Dottore di Ricerca in Produzioni Animali, Biotecnologie Veterinarie, Qualità e Sicurezza degli Alimenti. Ha partecipato in qualità di componente di unità operativa a diversi Progetti di Ricerca regionali, nazionali ed internazionali. Nel corso degli anni ha partecipato a numerosi simposi, seminari, workshop nonché a convegni nazionali ed internazionali. Il suo principale campo di ricerca riguarda lo studio e la gestione del Biofilm microbico (patogeni ed alteranti) nell'industria alimentare.

Kalliopi Rantsiou

Professoressa presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università degli Studi di Torino. Dopo la laurea in Biologia presso l'Università di Atene, ha proseguito gli studi presso l'Università della California dove ha conseguito il titolo di Dottore di ricerca in Scienze degli Alimenti e Microbiologia degli Alimenti. Le sue linee di ricerca sono incentrate sui microrganismi d'interesse alimentare, con particolare attenzione agli aspetti legati alla ecologia microbica in relazione a presenza e attività di microrganismi patogeni e pro-tecnologici. Ha partecipato come coordinatore di unità in diversi progetti di ricerca nazionali ed internazionali e ha partecipato a numerosi convegni nazionali ed internazionali. Inoltre, ha contribuito alla disseminazione e al trasferimento di risultati di ricerca attraverso workshop e seminari.

Note organizzative

La partecipazione al corso, per un massimo di 25 partecipanti, prevede la seguente quota di iscrizione:

€ 100,00+IVA

Il corso si svolgerà in modalità webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams; gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per partecipare all'evento online.

Il pagamento per l'iscrizione al corso dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato a **F.O.R.I.A. srl** BARCITMMBK IBAN: **IT70L0306953633100000002751**, **entro il 1 ottobre 2025**; si prega di inviare copia del bonifico alla Segreteria organizzativa.

In caso di annullamento del corso, la quota sarà interamente restituita.

Il corso è accreditato dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 4 crediti formativi.

ISCRIZIONE ON LINE

<http://lab-to.camcom.it/moduli/220/corso-la-contaminazione-ambientale/>

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10127 Torino
tel. 011 6700 254
eventi@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it