

CORSO SPECIALISTICO III Ed.

SANIFICAZIONE AZIENDALE

TECNOLOGIE ED APPROCCI SOSTENIBILI

Campus Universitario di Grugliasco
Largo P. Braccini 2 - Aula SAMEV A

18.06

19.06

2026

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 si propone di fornire una preparazione normativa sui requisiti di sanificazione in ambito aziendale, con particolare attenzione alla sicurezza alimentare e all'uso responsabile dei presidi e delle nuove tecnologie.

*Mira inoltre a **promuovere la ricerca e l'adozione di soluzioni innovative**, favorendo lo sviluppo di pratiche sostenibili nel settore agro-alimentare. Un ulteriore obiettivo è stimolare il networking tra i partecipanti, creando un ecosistema di confronto e collaborazione tra le aziende, anche in vista di un loro possibile coinvolgimento in attività di ricerca finalizzate alla costruzione di filiere virtuose.*

La partecipazione consente di acquisire competenze sui principali rischi legati ai contaminanti microbiologici, con approfondimenti dedicati alla gestione della sanificazione ambientale e al corretto utilizzo dei



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).

Il numero di crediti riconosciuti ai Tecnologi Alimentari è pari a 8.

ECM

in fase di accreditamento



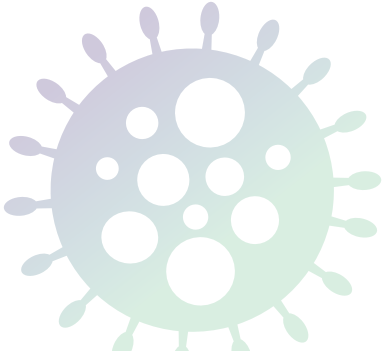
Obiettivi Formativi



biocidi, anche in relazione alla tutela ambientale e alla prevenzione dei fenomeni di resistenza. È previsto un approfondimento sulla coerenza e sull'adeguatezza dei prodotti e delle procedure di pulizia e sanificazione in relazione alle attività di controllo ufficiale.

Il corso si configura come **esperienza di collaborazione tra dipartimenti universitari, enti e realtà territoriali** e si inserisce nell'ambito delle iniziative di lifelong learning promosse dall'Università degli Studi di Torino con l'obiettivo di favorire la formazione continua e il dialogo tra mondo accademico e professionale.

Il corpo docente è composto da accademici e professionisti del settore. Gli argomenti in programma saranno affrontati anche attraverso casi studio, per favorire la partecipazione attiva e stimolare momenti di confronto e networking.



Destinatari

Il corso è rivolto alle figure aziendali che ricoprono il ruolo di **responsabile della qualità e/o responsabile/addetto alla sanificazione aziendale** in diversi settori, con particolare focus sul settore agro-alimentare.

Rientrano inoltre tra i possibili destinatari gli **sviluppatori di detersivi e biocidi e di tecnologie di sanificazione** nonché **tecnologi alimentari, chimici, medici veterinari ed altri professionisti interessati.**



Strutturazione del corso

Il corso si svolgerà in presenza presso il Campus Universitario di Grugliasco (Torino), Aula SAMEVA, il 18 e 19 giugno 2026

*Il corso si articolerà in due giornate, durante le quali saranno proposte **lezioni frontali e momenti di discussione di casi-problema**. Le lezioni frontali saranno tenute da docenti dell'Università degli Studi di Torino e di altre Università italiane, nonché da esperti del Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.*

*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 nell'ottica del miglioramento continuo.*

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



- h. 9.10 **Saluti istituzionali**
Prof.ssa L. Celi - Vicerettrice per la Ricerca
Prof. M. Pironti - Vicerettore all'innovazione e alla valorizzazione delle conoscenze
- h. 9.20 **Presentazione del corso e dei partecipanti. Patto d'aula**
Prof.ssa R. Odore - Coordinatrice scientifica
- MODERATRICE AULA: Dr.ssa C. Lombardi**
(Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino)
- h. 9.30-10.30 **Sanificazione e biocidi: meccanismi di azione e resistenza**
Dr. S. Gavinelli - libero professionista e Prof.ssa R. Odore - UniTo
- h. 10.35-11.15 **Residui di 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 Aldo Moro
- h. 11.15-11.45 COFFEE BREAK**
- h. 11.45-12.35 **Principi di classificazione ed etichettatura dei prodotti chimici (detergenti, presidi e biocidi)**
Dr. F. Gregorini - Cebra Srl
- h. 12.40-13.30 **Casi studio**
Prof.ssa E. Bonerba - Dip. Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Bari Aldo Moro
- h. 13.30-14.15 PRANZO**
- MODERATORE AULA: Prof. P. Di Ciccio (UniTo)**
- h. 14.15-14.45 **I requisiti della normativa cogente e volontaria legati alle attività di sanificazione nelle imprese alimentari**
Dr.ssa C. Lombardi - Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- h. 14.45-15.30 **Oltre i residui: l'impatto della sanificazione nel processo alimentare**
Prof. V. Cardenia - UniTo
- h. 15.30-16.15 **Il controllo ufficiale: la valutazione del pre-requisito sanificazione**
Dr. E. Stassi - Azienda Sanitaria Locale Città di Torino
- h. 16.15-16.30 **DISCUSSIONE**

MODERATRICE AULA: Prof.ssa K. Rantsiou (UniTo)

- h. 9.00-9.45 **Listeria monocytogenes: un rischio costante nell'industria alimentare. Strategie ed orientamenti per il rilevamento ed il controllo del biofilm**
Prof. P. Di Ciccio, UniTo
- h. 9.45-10.15 **Casi studio**
Prof.ssa A. Dalmaso, UniTo
Dr.ssa V. Eramo, UniTo
- h. 10.15-10.45 **Discussione casi studio e biofilm**
Prof. P. Di Ciccio, UniTo
Prof.ssa A. Dalmaso, UniTo
Dr.ssa V. Eramo, UniTo

h. 10.45-11.15 COFFEE BREAK

MODERATORE: Dr. S. Gavinelli
(libero professionista nell'ambito della sanificazione aziendale)

- h. 11.15-12.00 **I funghi degli ambienti indoor: contaminanti biologici sottovalutati**
Prof.ssa C. Varese - UniTo
- h. 12.00-12.45 **Metodi molecolari per la valutazione del microbiota ambientale in impianti di produzione alimentare**
Prof.ssa K. Rantsiou - UniTo
- h. 12.45-13.30 **Allergeni alimentari e analisi del rischio: cross-contaminazioni, etichettatura precauzionale e piani di controllo ufficiale**
Dr.ssa R. Rosi - IZSPLV e Dr. S. Gavinelli - libero professionista nell'ambito della sanificazione aziendale.
- h. 13.30-13.45 **DISCUSSIONE E TEST FINALE**

h. 13.45 PRANZO

SANIFICAZIONE AZIENDALE

TECNOLOGIE ED APPROCCI SOSTENIBILI

Info

Periodo

dal 18 al 19.06.2026

Scadenza iscrizioni

05.06.2026

Resp. Scientifico

Prof. Pierluigi Di Ciccio

Coord. Scientifico

Prof.ssa Rosangela Odore

Crediti riconosciuti

8 per Tecnologi Alimentari

N. minimo partecipanti

10

Quota iscrizione

€ 400,00 (esente iva)

€ 350,00 (esente iva)

per eventuali altri/e partecipanti
della stessa azienda oltre
al/alla primo/a iscritto/a



Location

Grugliasco TO

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

CORSO SPECIALISTICO - III ed.

SANIFICAZIONE AZIENDALE

TECNOLOGIE ED APPROCCI SOSTENIBILI

Adesioni:

[http://lab-to.camcom.it/moduli/228/
corso-sanificazione-3/](http://lab-to.camcom.it/moduli/228/corso-sanificazione-3/)

Info: eventi@lab-to.camcom.it

Il corso è cofinanziato da Agritech - PNRR



PROMOSSO DA



IN COLLABORAZIONE CON



E CON



PATROCINATO DA

