



CORSO SPECIALISTICO III Ed.

SANIFICAZIONE AZIENDALE

TECNOLOGIE ED APPROCCI SOSTENIBILI

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

26.02 —
27.02
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.



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 9.

ECM

in fase di accreditamento

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



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.

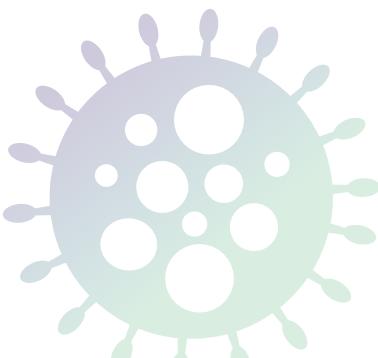
Il corpo docente è composto da accademici e professionisti del settore. Gli argomenti in programma saranno affrontati anche attraverso casi studio, per favorire la partecipazione attiva e stimolare momenti di confronto e networking.



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 detergenti e biocidi e di tecnologie di sanificazione** nonché **tecnologi alimentari, chimici, medici veterinari ed altri professionisti interessati**.



SANIFICAZIONE AZIENDALE

TECNOLOGIE ED APPROCCI SOSTENIBILI



Strutturazione del corso

**Il corso si svolgerà
in presenza presso il
Campus Universitario
di Grugliasco (Torino),
AULA SAMEV B,
il 26 e 27 febbraio 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 certificato di partecipazione.



PROGRAMMA

26.02 —

h. 9-9.15	Arrivo partecipanti e registrazione
h. 9.15-9.30	Saluti istituzionali e presentazione della Butterfly Area <i>Prof.ssa Luisella Celi - Vicerettice per la Ricerca Prof. Marco Pironti - Vicerettore all'innovazione e alla valorizzazione delle conoscenze</i>
h. 9.30-9.45	Presentazione corso e dei partecipanti. Patto d'aula <i>MODERATORE AULA: Prof. P. Di Ciccio (UniTo) Prof.ssa R. Odore - Coordinatrice scientifica</i>
h. 9.45-10.10	I requisiti della normativa cogente e volontaria legati alle attività di sanificazione nelle imprese alimentari <i>Dr.ssa C. Lombardi - Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino</i>
h. 10.15	COFFEE BREAK
h. 10.45-11.35	Sanificazione e biocidi: meccanismi di azione e resistenza <i>Dr S. Gavinelli, libero professionista e Prof.ssa R. Odore, UniTo</i>
h. 11.40-12.35	Residui di detergenti, disinfettanti e biocidi: implementazione dei controlli e valutazione dell'efficacia dell'attività di sanificazione nell'industria agroalimentare <i>Prof.ssa Bonerba - Dip. Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Bari Aldo Moro</i>
h. 12.40-13.25	Principi di classificazione ed etichettatura dei prodotti chimici (detergenti, presidi e biocidi) <i>Dr. F. Gregorini - Cepra Srl</i>
h. 13.30	PRANZO
	<i>MODERATRICE: dott.ssa C. Lombardi (Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino)</i>
h. 14.30-15.15	Casi studio <i>Prof.ssa Bonerba - Dip. Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Bari Aldo Moro</i>
h. 15.15-16.00	Ecotossicologia e processi di sanificazione <i>Prof.ssa T. Schilirò - UniTo</i>
h. 16.00-16.45	Oltre i residui l'impatto della sanificazione nel processo alimentare <i>Prof. V. Cardenia - UniTo</i>
	DISCUSSIONE

PROGRAMMA

27.02 —

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

- | | |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| h. 9.00-9.45 | Listeria monocytogenes: un rischio costante nell'industria alimentare - Strategie ed orientamenti per il rilevamento ed il controllo del biofilm
<i>Prof. P. Di Cicco, UniTo</i> |
| h. 9.45-10.15 | Presentazione Casi studio:

Monitoraggio e controllo di Listeria monocytogenes nella produzione di alimenti Ready-To-Eat
<i>Prof.ssa A. Dalmasso, UniTo</i> |
| |
L'ozono gassoso come sanitizzante per gli ambienti di produzione casearia: effetti sul microbiota e impatto sulla qualità del formaggio Toma Piemontese DOP
<i>Dr.ssa V. Eramo, UniTo</i> |
| h. 10.15-11.00 | Team working |
| h. 11.00 | COFFEE BREAK |
| h. 11.30-12.15 | I funghi degli ambienti indoor: contaminanti biologici sottovalutati
<i>Prof.ssa C. Varese - UniTo</i> |
| h. 12.20-13.05 | Metodi molecolari per la valutazione del microbiota ambientale in impianti di produzione alimentare
<i>Prof.ssa K. Rantsiou - UniTo</i> |
| h. 13.10 | PRANZO |
| |
MODERATRICE: Prof.ssa K. Ranstiu (UniTo) |
| h. 14.10-14.55 | Allergeni alimentari e analisi del rischio: cross-contaminazioni, etichettatura precauzionale e piani di controllo ufficiale
<i>Dr.ssa M. Bianchi - Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta - Torino</i> |
| h. 15.00-15.45 | Il Controllo Ufficiale: la valutazione del pre-requisito sanificazione
<i>Dr E. Stassi - Azienda Sanitaria Locale Città di Torino</i> |
| h. 15.45-16.00 | DISCUSSIONE E CONCLUSIONI FINALI - Test di valutazione e questionario di gradimento |

SANIFICAZIONE AZIENDALE

TECNOLOGIE ED APPROCCI SOSTENIBILI

Info

Periodo

dal 26 al 27.02.2026

Scadenza iscrizioni

11.02.2026

Resp. Scientifico

Prof. Pierluigi Di Ciccio

Coord. Scientifico

Prof.ssa Rosangela Odore

Crediti riconosciuti

9 per Tecnologi Alimentari

N. minimo partecipanti

10

Quota iscrizione

€ 500,00 + iva



Location

Grugliasco TO

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

CORSO SPECIALISTICO - III ed.

SANIFICAZIONE AZIENDALE

TECNOLOGIE ED APPROCCI SOSTENIBILI

Scadenza iscrizioni
11.02.2026

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



PROMOSSED A



UNIVERSITÀ
DI TORINO



IN COLLABORAZIONE CON



E CON



PATROCINATO DA



Centro
Innovazione e Ricerca di
Bioscienza ed
Obiettivo
A.I.V.I.