

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.



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



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



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.*

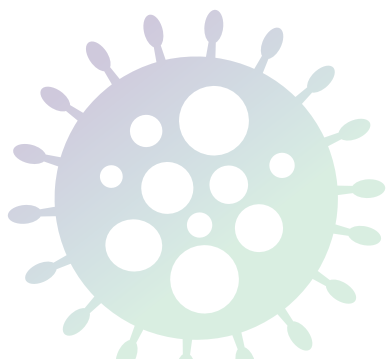
Il corpo docente è composto da accademici e professionisti del settore. Gli argomenti in programma saranno affrontati anche attraverso casi studio, per favorire la partecipazione attiva e stimolare momenti di confronto e networking.



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 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**.*



- h. 9-9.15 **Arrivo partecipanti e registrazione**
- h. 9.15-9.30 **Saluti istituzionali e presentazione della Butterfly Area**
Prof.ssa Luisella Celi - Vicerettrice per la Ricerca
Prof. Marco Pironi - Vicerettore all'innovazione e alla valorizzazione delle conoscenze
- h. 9.30-9.45 **Presentazione corso e dei partecipanti. Patto d'aula**
MODERATORE AULA: Prof. P. Di Ciccio (UniTò)
 Prof.ssa R. Odore - Coordinatrice scientifica
- h. 9.45-10.10 **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. 10.15 COFFEE BREAK**
- h. 10.45-11.35 **Sanificazione e biocidi: meccanismi di azione e resistenza**
Dr S. Gavinelli, libero professionista e Prof.ssa R. Odore, UniTo
- 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**
Prof.ssa Bonerba - Dip. Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Bari Aldo Moro
- h. 12.40-13.25 **Principi di classificazione ed etichettatura dei prodotti chimici (detergenti, presidi e biocidi)**
Dr. F. Gregorini - Cepra Srl
- h. 13.30 PRANZO**
- MODERATRICE:** dott.ssa C. Lombardi (Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino)
- h. 14.30-15.15 **Casi studio**
Prof.ssa Bonerba - Dip. Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Bari Aldo Moro
- h. 15.15-16.00 **Ecotossicologia e processi di sanificazione**
Prof.ssa T. Schilirò - UniTo
- h. 16.00-16.45 **Oltre i residui l'impatto della sanificazione nel processo alimentare**
Prof. V. Cardenia - UniTo
- DISCUSSIONE**

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**
Prof. P. Di Ciccio, UniTo

h. 9.45-10.15 **Presentazione Casi studio:**

Monitoraggio e controllo di Listeria monocytogenes nella produzione di alimenti Ready-To-Eat
Prof.ssa A. Dalmasso, UniTo

L'ozono gassoso come sanitizzante per gli ambienti di produzione casearia: effetti sul microbiota e impatto sulla qualità del formaggio Toma Piemontese DOP
Dr.ssa V. Eramo, UniTo

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**
Prof.ssa C. Varese - UniTo

h. 12.20-13.05 **Metodi molecolari per la valutazione del microbiota ambientale in impianti di produzione alimentare**
Prof.ssa K. Rantsiou - UniTo

h. 13.10 PRANZO

MODERATRICE: Prof.ssa K. Rantsiou (UniTo)

h. 14.10-14.55 **Allergeni alimentari e analisi del rischio: cross-contaminazioni, etichettatura precauzionale e piani di controllo ufficiale**
Dr.ssa M. Bianchi - Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta - Torino

h. 15.00-15.45 **Il Controllo Ufficiale: la valutazione del pre-requisito sanificazione**
Dr E. Stassi - Azienda Sanitaria Locale Città di Torino

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



PROMOSSO DA



UNIVERSITÀ
DI TORINO



Butterfly Area
INNOVATIVE SYNERGY



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



E CON



Ordine interprofessionale
dei Chimici e dei Fisici dell'Alimentazione



PATROCINATO DA



Centro
Interdipartimentale di
Ricerca sul
Qualità
Alimentare