

CORSO SPECIALISTICO - I ed.

SANIFICAZIONE AZIENDALE

TECNOLOGIE ED APPROCCI SOSTENIBILI

Campus Universitario Grugliasco - Largo P. Braccini 2

24.01

26.01

2024

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



Un corso pensato per favorire la transizione verde di un sistema produttivo sempre più globalizzato



Crediti

La partecipazione a tutti e tre i moduli riconosce i seguenti crediti:

nr. 17 crediti

per la figura professionale del tecnologo alimentare riconosciuti dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN)

nr. CFP 2 SDAF 03

per la categoria dei Dott. Agronomi e Dott. Forestali / Rif. Regolamento per la formazione professionale continua dei dottori agronomi e dei dottori forestali approvato con delibera del Consiglio n. 162 del 27 aprile 2022

Accreditamento ECM

per professionisti Chimici, Fisici, Medici Veterinari e Biologi

Il corso è volto a formare figure aziendali e consulenti per **sviluppare e implementare sistemi di sanificazione ambientale efficienti ed ecosostenibili**. La partecipazione al corso fornirà una preparazione normativa e tecnico-scientifica in materia che permetta di affrontare le problematiche connesse alla gestione della sanificazione ambientale, comprendere il valore e l'importanza di un corretto utilizzo dei presidi, adempiere alle problematiche legate alla tutela dell'ambiente e alla gestione delle acque.

I metodi e le tecnologie presentati avranno **2 focus specifici**: il primo, incentrato sui presidi e le tecnologie di sanificazione, il secondo sulla filiera/comparto agro-alimentare per una formazione tagliata su misura per gli addetti ai lavori.



Rischi negli ambienti di lavoro e riferimenti normativi

24.01

9.15 **Registrazione partecipanti**

9.30 **Saluti e presentazione Butterfly Area**

Prof. ssa C. Prandi - Vice Rettrice Ricerca - UNITO

Presentazione corso

Prof. ssa C. Celi - Responsabile Scientifico - DISAFA - UNITO

Introduzione - Normativa di riferimento: aspetti penalistici

Prof. M. Riverditi - Dip. Giurisprudenza - UNITO

10.50 Coffe break

SEZIONE RISCHIO CHIMICO

11.10 **Valutazione del Rischio**

Prof. E. Bergamaschi - DSSPP - UNITO

SEZIONE RISCHIO BIOLOGICO

12.10 **La biocontaminazione dell'aria negli ambienti indoor**

Dr.ssa F. Ilgrande - Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

13.10 Lunch

14.30 **Il rischio microbiologico negli ambienti di produzione e trasformazione alimentare: principali microrganismi di interesse e criteri di accettabilità nei controlli ambientali**

Dr. F. Zuccon - IZSPLV - TORINO

15.30 **Rischio biologico negli ambienti di lavoro: il ruolo di *Legionella* e i rapporti tra *Legionella* e altri batteri idrici, biofilm e ospiti protozoari**

Prof.ssa S. Ditommaso - DSSPP - UNITO

16.30 **I funghi degli ambienti indoor: contaminanti biologici sottovalutati**

Prof.ssa C. Varese - DBIOS - UNITO



Sanificazione e sicurezza dell'industria agro/alimentare

25.01

9.15 **Sanitizzazione e innovazioni tecnologiche nell'industria alimentare**

Prof. V. Cardenia - DISAFA - UNITO

10.15 **Sanificazione nell'industria alimentare: criticità e problematiche legate a prevenzione e rimozione del Biofilm microbico**

Prof. P. Di Ciccio - DSV - UNITO

Prevenzione e controllo della contaminazione da *Legionella* e altri germi acquatici: aggiornamenti normativi, procedure e tecniche di disinfezione

Prof.ssa S. Ditommaso - DSSPP - UNITO

11.15 **Coffe break**

11.30 **Disinfestazione degli ambienti di coltivazione e di conservazione di prodotti agricoli e derrate**

Prof. M. Pugliese - DISAFA - UNITO

12.30 **Gli allergeni alimentari negli ambienti di produzione e trasformazione degli alimenti: performance e criticità degli approcci analitici e iter di accreditamento dei metodi**

Dr.ssa M. Bianchi - IZSPLV - TORINO

13.30 **Lunch**

14.40 **ESERCITAZIONE**

Metodi e strumentazione per la valutazione della qualità dell'aria indoor

Prof.ssa K. Rantsiou - DISAFA e Prof. P. Di Ciccio - DSV - UNITO

Valutazione dell'efficacia di protocolli di sanificazione: aspetti microbiologici

Prof.ssa K. Rantsiou - DISAFA e Prof. P. Di Ciccio - DSV - UNITO

Identificazione morfologica e molecolare dei funghi dell'acqua e degli alimenti

Prof.ssa C. Varese - DBIOS e Dr. G. Bentivegna - Staff ILO - UNITO

17.40 **Apertivo Network**

Staff ILO

Presidi e tecnologie per la sanificazione

25.01 —

9.15 **La manutenzione impiantistica nella prevenzione del rischio biologico degli ambienti indoor**

Dr.ssa F. Ilgrande - Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

11.15 **Coffe break**

11.30 **Rispondere alle esigenze delle imprese alimentari: i requisiti della normativa cogente e volontaria legati alle attività di sanificazione**

Dr.ssa C. Lombardi - Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

12.30 **Principi di classificazione ed etichettatura dei prodotti chimici (detergenti, presidi e biocidi)**

Dr. F. Gregorini - Cepra Srl

13.30 **Lunch**

14.40 **ESERCITAZIONE**

Metodi e strumentazione per la valutazione della qualità dell'aria indoor

Prof.ssa K. Rantsiou - DISAFA e Prof. P. Di Ciccio - DSV - UNITO

Valutazione dell'efficacia di protocolli di sanificazione: aspetti microbiologici

Prof.ssa K. Rantsiou - DISAFA e Prof. P. Di Ciccio - DSV - UNITO

Identificazione morfologica e molecolare dei funghi dell'acqua e degli alimenti

Prof.ssa C. Varese - DBIOS e Dr. G. Bentivegna - Staff ILO - UNITO

17.40 **Aperitivo Network**

Staff ILO

- 9.15 **Pest Management - Elementi innovativi per garantire la Biosicurezza e la Sicurezza Alimentare.**
Dr. D. Fiore - Tecnologo Alimentare / Entomologo con specializzazione in Pest Management
- 10.15 **Approcci e metodi di sanificazione alternativi e complementari utilizzabili negli ambienti di lavoro e di produzione degli alimenti**
Prof. F. Panebianco - DSV - UNITO

11.15 Coffe break

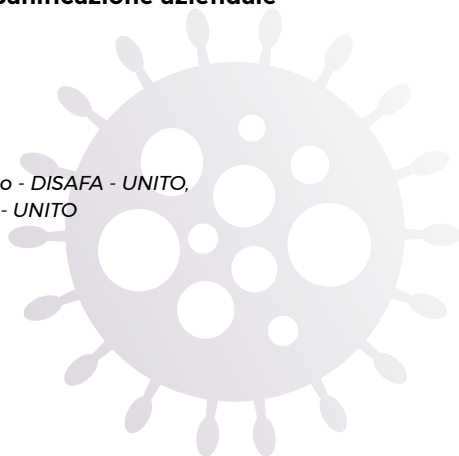
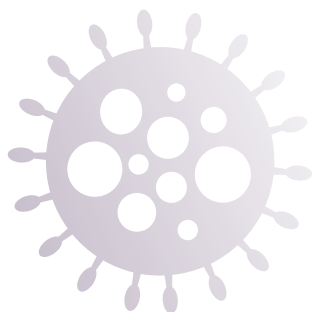
- 11.30 **Antimicrobico Resistenza: i meccanismi di acquisizione della resistenza da parte dei principali microrganismi di interesse alimentare e ambientale**
Dr.ssa M. Pitti - IZSPVL - TORINO

12.30 Lunch

- 13.30 **Il concetto di Sostenibilità nella Sanificazione aziendale**
Dr.ssa N. Mariotti - Dip. Chimica - UNITO

- 14.30 **Casi studio**
Feedback da partecipanti
Tavola rotonda
Chiusura lavori

*Prof. ssa C. Celi - Responsabile Scientifico - DISAFA - UNITO,
Comitato scientifico del Corso, Staff ILO - UNITO*



SANIFICAZIONE AZIENDALE

TECNOLOGIE ED APPROCCI SOSTENIBILI

Creare un ecosistema dove le aziende siano protagoniste nelle attività di ricerca e innovazione per la creazione di filiere virtuose

Il corso di Sanificazione Aziendale promuove la riduzione dell'impatto ambientale mediante un uso consapevole dei presidi convenzionali e l'introduzione di nuove tecnologie atte a **ottimizzare le pratiche di sanificazione** così da ridurre nella filiera agro-alimentare il rischio di residui nell'ambiente e di contaminazione delle derrate alimentari.



Location

Grugliasco TO

Campus Universitario - Via P. Braccini 2
Scuola Agraria e Medicina Veterinaria,
Aule SAMEV A, SAMEV B, Laboratori

Info

Periodo

dal **24** al **26.01.2024**

Scadenza iscrizioni

05.01.2024

Resp. Scientifico

Prof.ssa **L. Celi**

Coord. Scientifico

Prof. **P. Di Ciccio**

Durata

17 ore, full time

Quota iscrizione

€ 300,00 + iva

CORSO SPECIALISTICO - I ed.

SANIFICAZIONE AZIENDALE

TECNOLOGIE ED APPROCCI SOSTENIBILI

Corso realizzato nell'ambito di:

Progetto NODES, finanziato dal MUR sui fondi M4C2, Investimento 1.5 Avviso "Ecosistemi dell'Innovazione", nell'ambito del PNRR, finanziato dall'Unione europea, NextGenerationEU (Grant agreement Cod. n.ECS00000036).

Centro Nazionale Agritech, finanziato dall'Unione europea, NextGenerationEU (Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, PNRR, Missione 4 Componente 2, Investimento 1.4, D.D. 1032/2022, CN00000022).

Scadenza iscrizioni
05.01.2024

Adesioni:

<https://tinyurl.com/sanif24>

Info: eventi@lab-to.camcom.it



PROMOSSO DA



E CON



PATROCINATO DA

