

## MODALITA' DI ISCRIZIONE

L'iscrizione dovrà essere effettuata esclusivamente on-line collegandosi al sito: [www.formazione-sanita-piemonte.it](http://www.formazione-sanita-piemonte.it)



Numero di corso: 47311

### EVENTO GRATUITO

#### **Assegnazione dei crediti ECM**

I crediti verranno assegnati esclusivamente ai discenti che soddisferanno i seguenti requisiti:

- presenza al corso (90% del monte ore)
- superamento della verifica di apprendimento
- compilazione del questionario di gradimento del corso e dei docenti

## RESPONSABILE SCIENTIFICO

Prof.ssa ROSANGELA ODORE

## DIRETTORE DEL CORSO

Prof.ssa EMANUELA VALLE

## PROGETTISTA

Prof.ssa FLAVIA GIROLAMI

## SEGRETERIA Organizzativa

Dipartimento di Scienze Veterinarie

*Dott.ssa. Barbara Laudari*  
ecm.veterinaria@unito.it  
0116708949

[https://www.veterinaria.unito.it/do/home.p/l/View?doc=/terza\\_missione/ecm-spc/ecm-spc.html](https://www.veterinaria.unito.it/do/home.p/l/View?doc=/terza_missione/ecm-spc/ecm-spc.html)



**Per il corso sono previsti  
7 crediti**



### *Formazione Residenziale*

## **Materiali a Contatto con gli Alimenti (MOCA) - inquadramento normativo, requisiti per gli utilizzatori e indicazioni per il controllo ufficiale**

12 Aprile 2024

9.00 – 17.00

(registrazione a partire dalle ore 8.45)

Palazzo ex-Mater Amabilis  
Via Alessandro Ferraris di Celle, 2 – CUNEO  
AULA 3

**Dipartimento di Scienze Veterinarie  
Università degli Studi di Torino**



**SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE IN  
ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI**

## AREA TEMATICA

Tecnico-professionale

### Obiettivo formativo di interesse

**nazionale:** 24 - Sanità veterinaria

**Obiettivo formativo regionale:** Area  
Igiene Sanità Pubblica Veterinaria

### FINALITA'

Fornire approfondimenti ed aggiornamenti sui requisiti di idoneità e conformità dei materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA)

### OBIETTIVI

*Al termine dell'evento formativo i partecipanti saranno in grado di:*

- descrivere il quadro normativo armonizzato a livello Europeo e Nazionale sui MOCA
- classificare i MOCA
- indicare le prove inerenti l'idoneità dei materiali e oggetti per il contatto alimentare e i requisiti nell'ambito del sistema di autocontrollo per la gestione degli imballaggi
- gestire la valutazione di dichiarazione di conformità e il controllo ufficiale sui MOCA

### ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Il corso della durata di una giornata sarà condotto attraverso lezioni frontali e confronto e dibattito.

## PROGRAMMA

Registrazione partecipanti ore 8.45

**9.00-12.45**

### Patto d'aula

- Quadro normativo sui MOCA e tipologie di prodotti
- Natura e significato delle prove di migrazione globali e specifiche
- Interpretazione dei rapporti di prova
- Predisposizione e valutazione di una dichiarazione di conformità
- Piani Mirati di Prevenzione e Linee guida CU MOCA

**14.00 – 17.00**

- Gestione dei MOCA in azienda alimentare
- Azioni esecutive conseguenti al CU MOCA presso OE e OSA
- Innovazione per il packaging in carta e cartone destinato al contatto alimenti: idoneità e sostenibilità

### Discussione

### Verifica di apprendimento

## DESTINATARI

Medici Veterinari – Medici – Biologi – Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

Numero di partecipanti ammessi: 50

## DOCENTI

### Dott.ssa Francesca TOMAS

(Laboratorio Chimico  
Camera di Commercio di Torino)

### Dott. Paolo VITTONI

(Laboratorio Chimico  
Camera di Commercio di Torino)

### Dott.ssa Carmela COSENTINO

(Dip. Igiene e Prevenzione sanitaria  
ATS Brianza)

### Dott.ssa Manila ALDI

(Dip. Igiene e Prevenzione sanitaria  
ATS Brianza)

### Dott. Daniele BUSSINI

(Innovhub Stazioni Sperimentali per l'Industria s.r.l.)

### Dott.ssa Laura PRINCIPATO

(Innovhub Stazioni Sperimentali per l'Industria s.r.l.)

### Con il patrocinio di



**A.I.V.I.**



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO