

## **Corso GRATUITO Teorico-Pratico di base per Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare nel settore agroalimentare. 6-7 Luglio 2018 Palermo**

### **Date:**

Da Venerdì 6 a Sabato 7 Luglio 2018.

### **Ore Lezioni Frontali/Pratica:**

Più di 16 ore complessive

### **Destinatari:**

- 1. Biologi iscritti all'Ordine Nazionale dei Biologi**
- 2. Laureati Magistrali** (Biologia 6/S LM 6, Biotecnologie agrarie 7/S LM 7, Biotecnologie industriali 8/S LM 8, Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche 9/S LM 9, Scienze della nutrizione umana 69/S LM 61, Scienze e tecnologie per l'ambiente e il territorio 82/S LM 75)
- 3. Laureati Triennali** (Scienze Biologiche 12/L 13, Biotecnologie 1/L 2, Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura 27/L 32)

N.B: Verrà data priorità ai biologi iscritti all'ordine nazionale dei biologi (Sez. A / Sez.B)

### **Costi:**

**Il Corso è TOTALMENTE GRATUITO. NON E' PREVISTA NESSUNA ISCRIZIONE AD ALCUNA ASSOCIAZIONE.**

### **Iscrizioni:**

Per iscriversi è necessario inviare email d'interesse a [GIOVANIBIOLOGI@GMAIL.COM](mailto:GIOVANIBIOLOGI@GMAIL.COM)

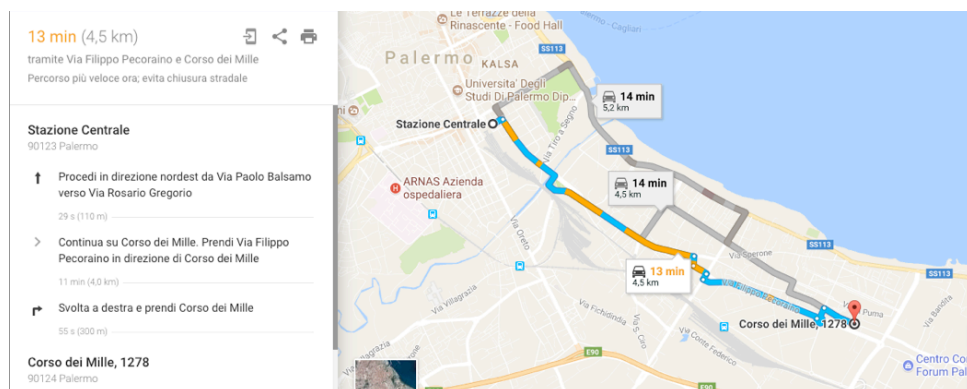
Le richieste saranno accolte secondo ordine d'invio. Verranno stilate due liste, una dedicata a ai Biologi iscritti ad ONB, ed una per i laureati triennali e magistrali.

### **Luogo del Corso:**

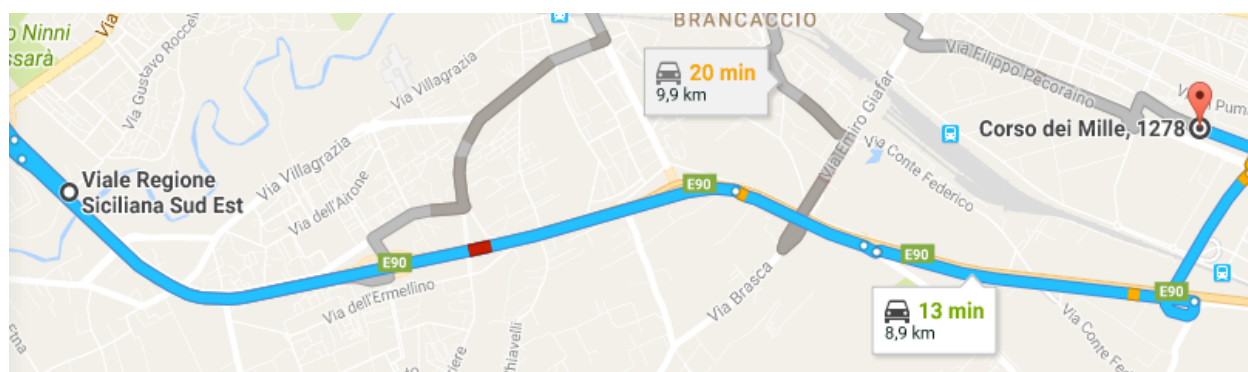
Centro di Formazione EuroMadonie, Corso dei Mille 1278 Palermo (Zona Centro Commerciale Forum Palermo). Il luogo del corso è, sempre sul corso dei Mille, a 100 metri dalla Parrocchia Maria Santissima delle Grazie, in direzione del Centro Commerciale Forum Palermo. Il luogo è esattamente ad angolo della Via Cilluffo, accanto ad un targa ai caduti della prima guerra mondiale.

## Indicazioni per raggiungere la sede del corso:

**(Itinerario 1) In auto:** Dalla Stazione Centrale proseguire per Corso dei Mille. Si consiglia di seguire google maps, scegliendo come riferimento la Parrocchia Maria Santissima delle Grazie. Il luogo del corso è, sempre sul corso dei Mille, a 100 metri dalla Parrocchia, in direzione del Centro Commerciale Forum Palermo.



**(Itinerario 2) In auto:** Da Viale Regione Siciliana, proseguire per lo svincolo che porta al Centro Commerciale Forum (seguire Indicazioni Centro Commerciale). Costeggiare Leroy Merlin sino a giungere ad una Rotonda (Piazza Vigili del Fuoco). Proseguire dritto per Via Antonino Laudicina e svoltare alla prima a sinistra (Corso dei Mille). Proseguite in Corso dei Mille per 300 metri, alla vostra destra troverete la sede di EUROMADONIE Centro di Formazione.



**In Bus:** Autobus 226 dalla Stazione Centrale, vi lascia davanti la sede del corso. Date indicazione all'autista di lasciavi davanti la Parrocchia Maria Santissima delle Grazie, poi proseguite con due passi a piedi sino al 1278.

**In Tram:** Linea 1 dal Capolinea Stazione Centrale fino al Capolinea XXVII Maggio. Poi proseguire a piedi, alla vostra destra Via XXVII Maggio, poi prendere la seconda alla vostra sinistra (Corso dei Mille). Superate la Parrocchia e la sede del corso e alla vostra sinistra.

# Programma Completo

## 1° Giorno Venerdì 6 Luglio

**Ore 08.30**

Registrazione dei discenti

**Ore 08.45**

### Apertura dei Lavori

Sen. Dott. Vincenzo D'Anna, Presidente Ordine Nazionale dei Biologi

Dott. Pietro Miraglia, Vice Presidente Ordine Nazionale dei Biologi

Dott. Salvatore Seminara, Commissario Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia

**Ore 9.00**

### Dott.ssa Valentina Pellegrino Pratella

L'autocontrollo aziendale e il sistema HACCP:

- Azioni preliminari;
- I sette principi;
- I° principio: analisi dei pericoli;
- II° principio: identificazione dei punti critici;
- III° principio: definizione dei limiti critici;
- IV° principio: definizione di un sistema di monitoraggio;
- V° principio: definizione dell'azione correttiva;
- VI° principio: definizione di procedure per la verifica;
- VII° principio: definizione di una documentazione.

**Ore 11.00**

### Dott. ssa Francesca Oliveri

Rintracciabilità e tracciabilità

**Ore 11.30**

### Dott. ssa Francesca Oliveri

Igiene e Sicurezza degli Alimenti (DPI, temperature, piano di sanificazione, piano di derattizzazione)

**Ore 12.00**

### Dott. Stefano Reale

La tracciabilità biomolecolare dei prodotti carnei

**Ore 12.00**

### Dott.ssa Francesca Oliveri

Approccio alla stesura di un Piano di Autocontrollo Alimentare (PAA)

**Ore 13.00**

**Pausa pranzo**

**Ore 14.00**

### Dott. Vincenzo Di Blasi

Gestione e monitoraggio delle acque reflue aziendali, secondo il D. Lgs 152/06

**Ore 15.00 Dott. Federico Li Causi , Dott.ssa Francesca Oliveri, Dott.ssa Valentina Pellegrino Pratella, Dott.ssa Nadia Palermo, Dott. Alessio La Porta, Dott. Francesco Gullo**

Parte pratica – Approccio alla stesura di un Piano di Autocontrollo Alimentare (PAA)

**Ore 18.00**

### Dott. Federico Li Causi

Cenni sulle certificazioni volontarie e opportunità di lavoro: IFS, BRC, ISO 9001:2015.

**Ore 18.30**

**Conclusioni**

## **2° Giorno Sabato 7 Luglio**

**Ore 09.00**

**Dott. Federico Li Causi**

Analisi tecnico pratica della normativa di riferimento:

- *Codex Alimentarius*;
- Le normative Comunitarie orizzontali;
- Il Pacchetto igiene: Reg CE 852, Reg CE 854, Reg CE 882;
- Il Regolamento CE 178/2002 e il Decreto Legislativo 5 Aprile 2006 n.190.

**Ore 11.00**

**Dott.ssa Carola Giambelluca**

Le analisi microbiologiche in autocontrollo secondo il Reg. CE 2073/2005 e le Linee Guida redatte dalla Conferenza Stato Regioni del 3 Marzo 2016

**Ore 12.00**

**Dott.ssa Carola Giambelluca**

Cenni normativi sui Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA).

**Ore 12.30**

**Dott. Giuseppe Mangiaracina**

L'OSA ed il personale alimentarista.

**Ore 13.00**

**Pausa pranzo**

**Ore 14.00**

**Dott. Denis La Rosa**

Gli alimenti: ingredienti, additivi, contaminanti.

**Ore 14.30**

**Dott. Denis La Rosa**

Etichettatura e Kit informativi allergeni ed intolleranze alimentari (Regolamento UE n. 1169/2011).

**Ore 15.00**

**Dott. Federico Li Causi, Dott. Francesco Gullo, Dott. Giuseppe Mangiaracina, Dott. Alessio La Porta**

Parte pratica – Approccio alla stesura di un Piano di Autocontrollo Alimentare (PAA).

**Ore 17.00**

**Dott.ssa Teresa Fasciana**

Introduzione alle contaminazioni microbiche negli alimenti e tecniche di campionamento (Prelievo tamponi, accettazione campioni e refertazioni).

**Ore 17.45**

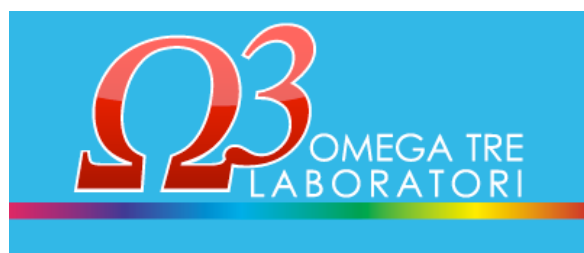
**Dott. Federico Li Causi**

Pratiche accessorie all'attività di consulente aziendale (SCIA, Autorizzazione Unica Aziendale, MUD, F-Gas, sicurezza sul lavoro).

**18.15 Test finale**

**18.45 Saluti e Conclusione**

Con la partecipazione delle aziende partner :





**Patrocinio Richiesto:**

**E.N.P.A.B.**

