

Allegato "B"

Programma

Approvazione Progetto Formativo Residenziale: "La Sicurezza Alimentare. Problematiche emergenti".

Il presente allegato è composto da n° 2 fogli
di n° 2 pagine

IL RESPONSABILE AREA FORMAZIONE

Dott. Ireneo Picciai



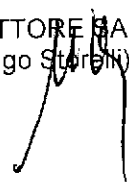
ALLEGATO ALLA DELIBERAZIONE

N. 1415 DEL 9 OTT. 2014

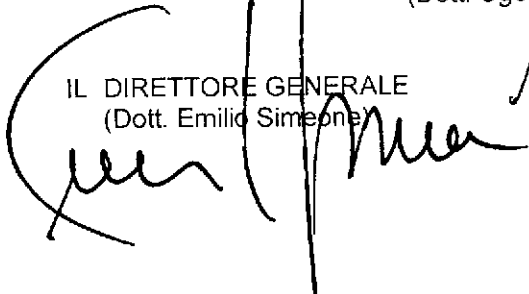
IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO
(Dott. Sergio Salis)



IL DIRETTORE SANITARIO
(Dott. Ugo Storti)



IL DIRETTORE GENERALE
(Dott. Emilio Simeone)



Progetto formativo

"LA SICUREZZA ALIMENTARE. PROBLEMATICHE EMERGENTI"

PROGRAMMA 1° Edizione

1° Giornata 29/09/2014

Dott.ssa N. Mangia

PERICOLI EMERGENTI NELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

- 08.30 - 09.00 Registrazione dei partecipanti
09.00 - 10.00 Le contaminazioni microbiche degli alimenti (LRP)
10.00 - 10.45 I microrganismi responsabili di tossinfezioni alimentari (LRP)
10.45 - 11.00 Pausa caffè
11.00 - 11.45 I microrganismi responsabili di tossinfezioni alimentari (LRP)
11.45 - 13.15 I Patogeni emergenti (LRP)
13.15 - 14.30 Pausa pranzo
14.30 - 16.30 Controllo microbiologico nelle diverse filiere alimentari (LRP)
16.30 - 17.30 Confronto dibattito sugli argomenti della giornata (CD)

2° Giornata 5/11/2014

ANALISI DEGLI ALIMENTI

- 08.30 - 09.00 Registrazione dei partecipanti
09.00 - 09.30 **Dott.ssa M. Pisanu**
Attività di controllo ufficiale dei vegetali: il ruolo strategico della buone pratiche di campionamento nell'attività del controllo microbiologico (LRP)
09.30 - 10.20 **Dott.ssa C. Testa**
Attività di controllo ufficiale dei vegetali: i residui di prodotti fitosanitari dal campionamento all'interpretazione del risultato di prova (LRP- DTSED)
10.20 - 11.10 **Dott.ssa M.G. Tilocca**
Modalità di campionamento per la ricerca di OGM (costituzione del campione- esercitazione)
Interpretazione dei risultati analitici (LRP -DTSED)
11.10 - 11.20 Pausa caffè
11.20 - 12.10 **Dott.ssa B. Vodret**
Modalità di campionamento per la ricerca degli Allergeni (LRP)
Interpretazione dei risultati analitici (costituzione del campione- esercitazione) (LRP- DTSED)
12.10 - 13.00 **Dott.ssa T. Tedde**
Protozoi zoonosici nelle matrici alimentari (non di origine animale) (LRP)
13.00 - 14.00 Pausa pranzo
14.00 - 15.00 **Dott. S. Virgilio**
Determinazioni microbiologiche in matrici alimentari che non rientrano nel campo di applicazione del Reg. CE 2073/05. (LRP)
15.00 - 15.30 Dal prelievo all'accertamento analitico: redazione, compilazione e diffonibilità del verbale di prelievo in campionamenti ufficiali (LRP)
Dott.ssa P. Cogoni
15.30 - 17.30 Esercitazione su simulazione di casi pratici (ED)
Dott.ssa M. Pisanu
Dott.ssa C. Testa
Dott.ssa M.G. Tilocca
Dott.ssa B. Vodret
Dott.ssa T. Tedde
Dott. S. Virgilio
Dott.ssa P. Cogoni

3° Giornata 14/11/2014 Dott. A. Piga

STRATEGIE DI PREVENZIONE E CONTROLLO NELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

- 08.00 - 08.30 Registrazione dei partecipanti
08.30 - 10.30 Strategie di prevenzione e controllo nel settore alimentare -I parte (LRP)
10.30 - 10.45 Pausa caffè
10.45 - 12.45 Strategie di prevenzione e controllo nel settore alimentare -II parte (LRP)
12.45 - 13.45 Pausa pranzo
13.45 - 14.45 Micotossine: generalità e controllo (LRP)
14.45 - 16.45 Materiali a contatto con gli alimenti (LRP)
16.45 - 17.45 Casi studio sulla sicurezza alimentare (PPCC)
17.45 Verifica apprendimento