

CORSO SPECIALISTICO - I ed.

# SANIFICAZIONE AZIENDALE

## TECNOLOGIE ED APPROCCI SOSTENIBILI

Campus Universitario Grugliasco - Largo P. Braccini 2

24.01

26.01

2024

PROGRAMMA

## SANIFICAZIONE AZIENDALE

TECNOLOGIE ED APPROCCI SOSTENIBILI



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

*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.ssa L. Decastelli - 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*

17.30 **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 - Laboratorio Chimico - Camera di Commercio - 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*

17.30 **Aperitivo Network**

*Staff ILO*

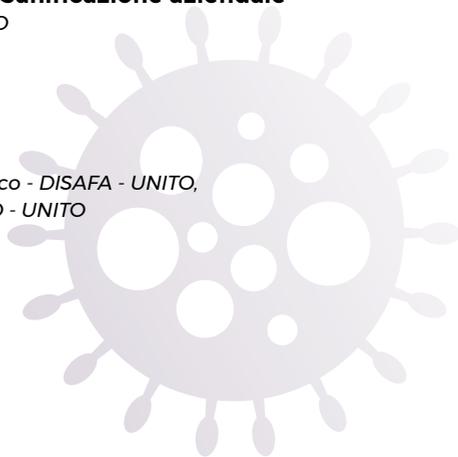
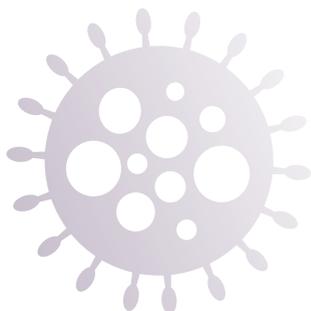
- 9.15 **Pest Management - Elementi innovativi per garantire la Biosicurezza e la Sicurezza Alimentare.**  
*Dr. D. Fiore - Esperto Azienda - Camera di Commercio - TORINO*
- 10.15 **Approcci e metodi di sanificazione alternativi e complementari utilizzabili negli ambienti di lavoro e di produzione degli 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

**03.12.2023**

Resp. Scientifico

Prof.ssa **L. Celi**

Coord. Scientifico

Prof. **P. Di Ciccio**

Durata

**17** ore, full time

Quota iscrizione

**€ 300,00 + iva**

Corso in fase di  
accreditamento ECM

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.ECS0000036).

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  
**03.12.2023**

Adesioni:

<https://tinyurl.com/sanif24>

Info: [eventi@lab-to.camcom.it](mailto:eventi@lab-to.camcom.it)



PROMOSSO DA



COL PATROCINIO DI



IN COLLABORAZIONE CON

