



# **Scienza dell'alimentazione, Sicurezza e Diritto Alimentare**

Corso di formazione

**[UnitelmaSapienza.it](http://UnitelmaSapienza.it)**



## Indice

- 1 Finalità
- 2 Destinatari
- 3 Requisiti di accesso
- 4 Didattica
- 5 Durata
- 6 Modalità di accesso
- 7 Quota di iscrizione
- 8 Pagamento
- 9 Direzione e docenti
- 10 Programma

In collaborazione con

**CLIO**EDU®

**UnitelmaSapienza.it**



## 1. Finalità

La sicurezza alimentare e la conoscenza degli aspetti sanzionatori nella normativa italiana ed europea sono temi quanto mai attuali, sottoposti ad aggiornamento continuo e obbligatoriamente richiesti agli operatori del settore. In questo senso Confesercenti ha già costituito uno Sportello sulla sicurezza alimentare per svolgere, con l'ausilio di medici, veterinari, professionisti, azioni di consulenza legale, igienico-sanitaria, normativa in materia di etichettatura, nutrizione, HACCP, allergeni, benessere animale. Il Corso di Formazione in Scienza dell'Alimentazione, Sicurezza e Diritto alimentare si prefigge di fornire al sistema Confesercenti un gruppo diffuso di professionisti operanti a livello nazionale in grado di rispondere alle esigenze degli operatori del settore alimentare in tema di problematiche di processo, HACCP, sicurezza igienico-sanitaria, adeguamento alle normativa nazionale ed europee in tutte le fasi della filiera con particolare riguardo allo stoccaggio, produzione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione dei prodotti alimentari.

## 2. Destinatari

Il Corso è rivolto a funzionari, dirigenti e imprenditori associati alle Confesercenti locali così come ai manager, funzionari e impiegati di aziende private e liberi professionisti (es. panificatori) che intendono acquisire o migliorare le proprie competenze nelle materie proprie del corso.

## 3. Requisiti di accesso

L'accesso è consentito senza alcuno specifico requisito sul titolo di studio in possesso.

## 4. Didattica

Lo svolgimento del Corso è in modalità e-learning e prevede le lezioni dei docenti, meta-datate ed indicizzate, con i relativi materiali didattici scaricabili in rete. Lo studente ha la possibilità di seguire le lezioni quando vuole – h24 – come vuole – PC, tablet, smartphone – nella modalità prescelta – video/audio- streaming/downloading (MP3).

Il docente/tutor provvederà a monitorare il percorso formativo con prove in itinere on-line: in particolare durante il corso saranno effettuate delle verifiche intermedie sotto forma di tesine o quiz per ciascuna parte, con la relativa votazione espressa in trentesimi.

A supporto dell'attività didattica asincrona rappresentata dalle lezioni verranno svolti web seminar, in modalità sincrona, di varie tipologie:

- Webinar tematico, in cui saranno proposti approfondimenti e aggiornamenti dedicati ad alcuni temi di particolare interesse ed attualità, al fine di rendere più dinamica la didattica, promuovendo anche spazi di confronto interattivi tra docenti e studenti;
- Webinar di discussione, che avranno per oggetto argomenti teorici tratti dal programma, su cui i partecipanti al corso saranno invitati a proporre il proprio punto di vista sulla base delle esperienze maturate nell'ambito delle rispettive organizzazioni di appartenenza, al fine di promuovere dinamiche di apprendimento proattive e rivelare le principali implicazioni e potenzialità applicative delle teorie studiate.

Al fine di valorizzare in pieno le opportunità connesse alla didattica interattiva online, saranno utilizzati anche i seguenti strumenti:



- Wiki, per costruire insieme agli studenti “alberi” ipertestuali di conoscenze condivise, dove i contributi teorici potranno essere integrati con apporti di natura empirica proposti da tutti i partecipanti al corso, i quali potranno, così, reciprocamente arricchire i propri percorsi di apprendimento;
- Forum, nei quali potranno essere lanciati dal docente (ma anche dagli stessi studenti) provocazioni al dibattito su temi specifici o più generali trattati nell’ambito del corso, ma anche su iniziative tese a favorire un apprendimento critico e interattivo, come nel caso della discussione di case study o di una rilettura problematica di eventi di attualità connessi agli argomenti teorici del corso;
- Chat, potranno essere aperte in qualsiasi momento a giudizio del docente, del tutor o su richiesta degli studenti.

## 5. Durata

Il Corso di formazione ha una durata complessiva di 30 ore; al termine del percorso formativo è previsto il rilascio di un attestato di partecipazione.

## 6. Modalità di accesso

La domanda di iscrizione al Corso dovrà essere inoltrata on-line sul sito [www.unitelmasapienza.it](http://www.unitelmasapienza.it) attraverso la sezione “Iscriversi” - <https://www.unitelmasapienza.it/it/fai-la-tua-scelta/corsi-formazione>.

## 7. Quota di iscrizione

La quota di iscrizione al Corso è di € 450,00.

La quota di iscrizione riservata unicamente ai convenzionati UnitelmaSapienza, Clio e Confesercenti è pari a € 360,00.

In entrambi i casi la quota della prima rata è pari a € 250,00.

## 8. Pagamento

La modalità di pagamento è tramite bollettino precompilato (MAV) che viene emesso unitamente alla domanda di iscrizione. Il pagamento può essere effettuato in qualsiasi portello bancario o attraverso home banking; non è possibile pagare il bollettino alla posta.

## 9. Direzione e docenti

Coordinamento scientifico:

Eugenio Del Toma - Medico e Specialista in Scienza dell’Alimentazione e in gastroenterologia. Presidente Onorario dell’Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica - ADI, Docente Università Campus Bio- Medico

Lorenzo Maria Donini - Medico e Specialista in Scienza dell’Alimentazione e in Statistica sanitaria; Professore associato di Scienze tecniche dietetiche applicate; Direttore della Scuola di Specializzazione in Scienza dell’Alimentazione "Sapienza - Università degli Studi di Roma"



Docenti: Roberto Copparoni - Medico. Dirigente amministrativo - Responsabile Area Servizi Accademici, Ministero della Salute

Agostino Macrì - Biologo. Responsabile Sicurezza Alimentare della Unione Nazionale Consumatori, già Dirigente Istituto Superiore di Sanità

Roberto Gullini – Avvocato

Simona Lauri - Panificatore artigiano, tecnologo ed esperto tecnico-scientifico nello specifico settore dell'arte bianca

## 10. Programma

Il corso si compone di 8 Moduli didattici così articolati:

### **MODULO 1 – ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA**

Docente: Eugenio Del Toma

Alimenti e Nutrienti: dai pregiudizi all'evidence based

- Introduzione
- Ambiente, alimentazione e attività fisica
- La dieta equilibrata
- Alimenti funzionali
- Disorientamento tra biologico e OGM
- Mangiare e nutrirsi non sono sinonimi
- Conclusioni

Docente: Eugenio Del Toma

Gruppi alimentari, piramidi e LARN: la dieta equilibrata nel contesto dello stile di vita

- Introduzione – Storia
- La diet industry
- Alcuni indizi dai quali sospettare gli imbrogli
- Alimentazione e stile di vita
- Linee guida italiane obesità
- Dieta equilibrata
- Obesità
- Capacità motorie e dispendio energetico
- La piramide alimentare
- Porzioni standard e media dei consumi standard
- L'impronta ecologica, idrica degli alimenti
- L'impronta di carbonio degli alimenti
- I tre indicatori ambientali
- Porzioni di riferimento
- Conclusioni

### **MODULO 2 – IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**

Docente: Agostino Macrì



#### Sicurezza degli alimenti

- Sicurezza degli alimenti
- Pericoli fisici
- Pericoli chimici
- Contaminanti da processo
- Prodotti da cottura
- Pericoli biologici
- Pericoli microbiologici

Docente: Agostino Macrì

#### Il controllo di qualità nelle filiere agro-alimentari: la produzione primaria

- Consumi alimentari
- Produzioni primarie
- Costituzione alimenti trasformati
- Problemi materie prime vegetali
- Procedure controllo alimenti OV
- Problemi materie prime origine animale
- Procedure di controllo alimenti OA
- Ingredienti
- Pericoli connessi materie prime
- Norme legislative
- Produzioni "alternative"
- Chi controlla
- Chi analizza
- Cosa fare
- Conclusioni

Docente: Agostino Macrì

#### Processi di conservazione e produzione degli alimenti

- Consumi alimentari
- Cause di deperibilità
- Alterazioni degli alimenti
- Alimenti da conservare
- Metodi chimici
- Metodi fisici
- Metodi innovativi
- Conservazione mediante il freddo
- Refrigerazione
- Congelamento
- Surgelamento
- Essiccamento
- Liofilizzazione



- Affumicamento
- Pastorizzazione
- Sterilizzazione
- Fermentazione
- Conservazione sotto olio
- Estrazione
- Salumi
- Altri prodotti di origine animale conservati

Docente: Agostino Macri

La cottura degli alimenti

- La cottura degli alimenti
- Vantaggi
- Svantaggi
- La cottura ad acqua o a vapore
- Bollitura
- Cottura con grassi
- Cottura per irraggiamento
- Brasati

Docente: Agostino Macri

Agricoltura biologica e OGM: evidenze scientifiche, classificazione e normativa

- Piante e animali
- Consumi alimentari
- OGM
- Agricoltura biologica

### **MODULO 3 – RISTORAZIONE DELLE COLLETTIVITÀ**

Docente: Roberto Copparoni

Criteri normativi relativi alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (Regolamento 1169/2011 - Regolamento 1924/2006)

- Introduzione
- Sviluppi normativi
- Responsabilità degli operatori del settore alimentare (Art.8)
- Informazioni obbligatorie sui prodotti alimentari (Art.9)
- Presentazione delle informazioni obbligatorie sui prodotti alimentari (Art.13)
- Prodotti di imitazione (All. VI)
- Elenco degli ingredienti (Art. 18)
- Etichettatura di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Art. 21)
- Fornitura di informazioni sulle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
- Reg. 1169/2011 - Altre disposizioni
- Dichiarazione nutrizionale (Art. 29)
- Forme di espressione e presentazione supplementari (Art.35)



- Etichettatura Front Of Pack (Fop)
- Luogo di origine o di Provenienza (Art.26)
- Indicazione volontaria delle assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione (Art. 43)
- Prodotti non preimballati (Art. 44)
- Criteri normativi relativi alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori Regolamento 1924/2006
- Regolamento Claims

Docente: Roberto Copparoni

Ristorazione collettiva scolastica ospedaliera e assistenziale

- Ristorazione collettiva
- Ristorazione scolastica
- Dieta corretta della ristorazione scolastica
- Ristorazione assistenziale
- Ristorazione ospedaliera

Docente: Roberto Copparoni

Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica

- Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo
- Principali regole per un pasto sicuro
- Regole comportamentali

Docente: Roberto Copparoni

Dai dietetici agli integratori: classificazione e normativa

- Integratori alimentari
- Prodotti dietetici
- Situazione in UE
- Regolamento – claims
- Conclusioni

#### **MODULO 4 – PATOLOGIE, ALLERGIE E INTOLLERANZE E DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE**

Patologie correlate ad un alterato stato di nutrizione

Docente: Lorenzo M Donini

- Introduzione
- Obesità
- Disturbi del comportamento alimentare – DCA
- Malnutrizione per difetto
- Allergie ed intolleranze alimentari
- Presa in carico dei soggetti con patologie caratterizzato da un alterato stato di nutrizione

#### **MODULO 5 – SICUREZZA ALIMENTARE**





Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) e contaminazione alimentare. Ruolo dei SIAN e NAS  
Docente: Carlo Spigone

- Introduzione
- La sicurezza alimentare e i pericoli
- Il pericolo chimico
- Il pericolo fisico
- Le malattie infettive
- Eziopatogenesi delle tossinfezioni alimentari
- Fattori che influenzano la crescita microbica negli alimenti
- La nuova filosofia della sicurezza alimentare
- Analisi del rischio
- Il sistema Hazard Analysis and Critical Control Points
- Il piano di autocontrollo HACCP
- La rintracciabilità del prodotto alimentare
- Gli obblighi dell'operatore del settore alimentare
- Il sistema rapido di allerta
- Il ruolo della formazione per la corretta applicazione del sistema HACCP
- La notifica sanitaria ai fini della registrazione ai sensi del REG.CE 852/2004
- Principi ispiratori della nuova normativa europea sulla sicurezza alimentare
- I nuovi Regolamenti del Pacchetto Igiene
- Il D.Lgs 193/2007: L'Autorità Competente
- La prevenzione nel campo dell'igiene degli alimenti e della nutrizione: nasce il SIAN

Docente: Carlo Spigone

Aggiornamento in tema di sicurezza alimentare – Parte 1

- Codex Alimentarius
- L'applicazione da parte dell'OSA dei requisiti dell'UE in materia di attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare
- Le finalità del web seminar
- Programma
- Obblighi degli operatori del settore alimentare (OSA)
- Formazione
- Notifica e registrazione delle imprese alimentari
- Competenze dei Servizi SIAN e SVET afferenti al Dipartimento di Prevenzione della ASL e attività di controllo ufficiale
- L'esecuzione e il riscontro dei controlli ufficiali
- Azioni in caso di non conformità alla normativa

Docente: Carlo Spigone

Aggiornamento in tema di sicurezza alimentare – Parte 2

- Obblighi degli operatori del settore alimentare (OSA)
- Food Safety Management System - FSMS
- Programmi di prerequisiti (PRP): definizione



- Legami tra FSMS, PRP, GHP, GMP e sistema HACCP
- Relazione con le norme internazionali
- Esempi di PRP
- Il sistema HACCP

Docente: Carlo Spigone

Aggiornamento in tema di sicurezza alimentare – Parte 3

- Obblighi degli operatori del settore alimentare (OSA)
- La rintracciabilità del prodotto alimentare
- La tracciabilità del prodotto alimentare
- Il sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi
- Organizzazione del Sistema di Allerta
- Criteri e procedura per il richiamo

Docente: Carlo Spigone

Aggiornamento in tema di sicurezza alimentare – Parte 4

- Obblighi degli operatori del settore alimentare (OSA)
- Evoluzione della normativa comunitaria e nazionale
- Modalità di indicazione per particolari tipologie di ingredienti
- Dichiarazione nutrizionale dei prodotti alimentari
- Le indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari
- Question time

## **MODULO 6 – PANIFICAZIONE, PASTICCERIA E PRODOTTI DA FORNO**

Docente: Simona Lauri

Contaminazione degli alimenti

- Contaminazione biologica
- Le fonti di contaminazione
- Modalità di contaminazione
- Alterazioni microbiche evidenti
- Schema riassuntivo

Docente: Simona Lauri

Cenni di microbiologia e igiene degli alimenti

- Cosa sono i microrganismi
- Protisti inferiori e superiori
- Gram + e Gram
- Dimensioni forma e struttura
- Igiene degli alimenti
- Sviluppo microbico e curva di crescita
- Microrganismi e malattie alimentari
- Malattie trasmesse mediante alimenti



Docente: Simona Lauri

Igiene delle materie prime utilizzate

- Farina
- Acqua
- Acqua potabile
- Acque minerali
- Sale e zucchero
- Uova
- Latte e burro
- Lievito *S. cerevisiae*
- Generalità
- Contaminanti
- Olio
- Ortofrutta

Docente: Simona Lauri

Tecniche di processo

- Classificazione dei prodotti da forno
- Agenti lievitanti
- Agenti lievitanti basi
- Agenti lievitanti acidi
- Lievitazione biologica
- Differenze tra lievitazione biologica e chimica
- Processi produttivi discontinui
- Metodo diretto impasti asciutti
- Metodo diretto impasti molli
- Metodo diretto lungo
- Metodo diretto lungo (pizza classica)
- Metodo indiretto con biga
- Metodo indiretto con polish
- Confronto tra metodiche indirette
- Schema di produzione panettone
- Schema di produzione del pane
- Pasta brioche e pasta sfoglia

Docente: Simona Lauri

Ruolo tecnologico degli ingredienti

- Generalità
- Proteine
- Gliadine
- HMWG Glutenine
- Glutine
- Carboidrati



- Amido
- Lipidi
- Scelta della sostanza grassa
- Ruolo dei lipidi negli impasti
- Azione nel raffermimento
- Sale
- Malto
- Acqua
- Azione nell'impasto

Docente: Simona Lauri

Biochimica e microbiologia dei prodotti da forno

- Lievito *S. cerevisiae*
- Classificazione
- Generalità
- Biochimica di *S. cerevisiae*
- Glicolisi, ciclo di Krebs e fermentazione alcolica
- Azione nell'impasto e stress
- Microbiologia della madre
- Riferimenti bibliografici
- Fattori che influenzano lo sviluppo microbico
- Ruolo dei LAB negli impasti
- Microbiologia delle fermentazioni spontanee non madri
- Malattie del pane
- Case history

Docente: Simona Lauri

Etichettatura, reati, falsi miti, disinformazione e fake news del settore

- Corretta etichettatura
- Case history di etichette non conformi alla normativa
- Corretta etichettatura
- QUID
- Sostanze o prodotti che provocano allergie
- Denominazione corretta di vendita
- Calcolo tabella nutrizionale
- Espressione corretta della dichiarazione nutrizionale
- Decreto 22 luglio 2005
- Claim o indicazioni nutrizionali sulla salute
- Claims fasulli e sanzionabili
- Farina integrale/intera e dicitura corretta
- Dicitura "Integrale"
- Disinformazione e fake



- Reati e sofisticazioni alimentari
- Carbone vegetale o additivo colorante E153
- Senza lievito
- Fermentazioni spontanee Wild yeast water
- Start up, nuove tendenze e prodotti innovativi

### **MODULO 7 – NORMATIVE DI RIFERIMENTO**

Docente: Roberto Gullini

Marchi di qualità: DOP, IGP, STG, disciplina normativa ex Reg. (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

- Denominazioni di origine e indicazioni geografiche
- Tre tipologie di denominazioni protette: DOP – IGP - STG
- La procedura di registrazione delle denominazioni protette
- Il codice penale

Docente: Roberto Gullini

Sistema sanzionatorio

- Quadro generale
- I principali reati in materia di alimenti
- Altri illeciti
- D. Lgs. 193/2007 – Sicurezza alimentare
- Sanzioni a tutela della DOP e IGP
- Sequestro
- Competenza ad ingiungere una sanzione amministrativa
- Organi competenze per il controllo ufficiale
- Stratificazione delle competenze
- Competenze Stato/Regioni

Docente: Roberto Gullini

Commercializzazione e presentazione dei prodotti alimentari

- Il nuovo "pacchetto etichettatura": il regolamento (UE) n. 1169/2011
- I tempi di attuazione
- Principi generali delle informazioni sugli alimenti
- In generale sulle "nuove" regole
- L'indicazione dell'origine o della provenienza
- L'indicazione dell'origine in etichetta secondo le nuove norme del Reg. (UE) n. 1169/2011
- L'indicazione dell'origine per la generalità dei prodotti (art. 26/2 lett.a)
- L'origine delle carni suine (art. 26/2 lett. b)
- La mancata previsione del lotto di appartenenza del prodotto alimentare nell'elenco delle indicazioni obbligatorie ex Reg. (UE) n. 1169/2011
- Il soggetto responsabile delle informazioni sugli alimenti: il nuovo art. 8, Reg. (UE) n. 1169/2011
- Articolo 8: Responsabilità
- Stato dell'arte sulle disposizioni del D. Lgs. 109/92



- Cosa rimane in vigore?
- L'obbligo dell'etichettatura nutrizionale in rapporto al regolamento (CE) n. 1924/2006 (regolamento claims)
- Sanzioni

Docente: Roberto Gullini

La disciplina normativa Europea e nazionale in materia di alimenti: principi e regole generali

- Diritto europeo: Libera circolazione delle merci e sicurezza alimentare
- Il regolamento (CE) n. 178/2002
- Principi generali della legislazione alimentare europea
- Analisi del rischio
- Principio di precauzione
- Tutela degli interessi dei consumatori
- Principio di trasparenza
- Obblighi degli operatori del settore alimentare ai sensi del REG. (CE) n. 178/2002
- Requisiti di sicurezza degli alimenti
- Requisito di rintracciabilità dei prodotti alimentari
- Le sanzioni introdotte dal D. Lgs. n.190/2006
- Il pacchetto igiene
- Le allerte alimentari
- Normativa nazionale: Le sanzioni: Art. 6, D. Lgs. 193/2007
- Procedure relative all'applicazione delle sanzioni
- Gli operatori e le autorità competenti

## **PROVA FINALE**

Al termine del percorso formativo è previsto il rilascio di un attestato di partecipazione, previo colloquio conclusivo, in via telematica, con il Direttore scientifico del Corso, il Prof. Lorenzo Maria Donini.

## **INFORMAZIONI**

Università degli Studi di Roma  
UnitelmaSapienza  
[www.unitelmasapienza.it](http://www.unitelmasapienza.it)  
[info@unitelmasapienza.it](mailto:info@unitelmasapienza.it)