



**Piano formativo del Corso di Alta Formazione**  
**In**  
**SICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE: VALUTAZIONE, GESTIONE E**  
**COMUNICAZIONE DEL RISCHIO**

**Dipartimento di Sanità Pubblica e Malattie Infettive**

<b>Tipologia del Corso</b>	Corso di Alta Formazione
<b>Denominazione</b>	Sicurezza e qualità degli alimenti e delle bevande: valutazione, gestione e comunicazione del rischio
<b>Dipartimento proponente</b>	Dipartimento di Sanità pubblica e Malattie Infettive
<b>Direttore del Corso:</b>	Prof.ssa Maria De Giusti
<b>Numero minimo e massimo di ammessi</b>	Numero minimo 12 Numero massimo 40
<b>Requisiti di ammissione</b>	<p>Il Corso di Alta Formazione è rivolto a laureati di I livello, laureati Specialistici o Magistrali ovvero laureati di ordinamento precedenti al D.M 509/99; in possesso del/i titolo/i appartenente/i alla/e seguente/i classe/i di laurea: Medicina e Chirurgia, Scienze Biologiche, Scienze Naturali, Chimica, Biotecnologie, Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, Farmacia, Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienze e Tecnologie Alimentari, Giurisprudenza, Medicina Veterinaria, Ingegneria indirizzo alimentare. Il Corso è aperto anche a Dirigenti delle Professioni Sanitarie in possesso di un diploma/laurea universitaria interessati a sviluppare una concreta professionalità nel campo della sicurezza e qualità degli alimenti e qualità degli alimenti valida a livello nazionale ed europeo.</p> <p>Possono accedere al Corso di Alta Formazione gli studenti in possesso di titoli accademici rilasciati da Università straniere, preventivamente riconosciuti equipollenti dal Collegio Docenti del Corso di Alta Formazione al solo fine dell'ammissione al corso e/o nell'ambito di accordi inter-universitari di cooperazione e mobilità.</p> <p>Non possono essere ammessi candidati privi dei titoli necessari per l'accesso al Corso di Alta Formazione; per i candidati in possesso di titoli conseguiti all'estero deve essere dichiarata l'equipollenza ai soli fini dell'iscrizione al Corso di Alta Formazione. I requisiti di accesso devono essere posseduti all'atto della scadenza della domanda e la</p>

	<p>Dichiarazione di Valore dei titoli conseguiti all'estero deve essere obbligatoriamente allegata alla domanda di ammissione.</p> <p>Il Collegio docenti stila la graduatoria di merito sulla base di criteri prestabiliti.</p> <p>L'iscrizione ad un corso di Alta Formazione è compatibile con l'iscrizione ad altri corsi di studio.</p>
<b>Obiettivi formativi</b>	<p>Il Corso di Alta Formazione in "Sicurezza e qualità degli alimenti e delle bevande: valutazione gestione e comunicazione del rischio" è finalizzato a fornire nozioni di base e specialistiche sulla qualità degli alimenti e sui sistemi qualità nel settore agroalimentare, nonché strumenti tecnici aggiornati per poter avviare, mantenere e migliorare quanto disposto dai Regolamenti (CE) N. 178/2002, (CE) N. 852/2004, (CE) N. 853/2004, (CE) N. 854/2004, (CE) N. 882/2004, (CE) N. 2073/2005 e dalle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2018- ISO 22000:2005 ed ISO/IEC 17025:2018. In questo senso il Corso è rivolto a Laureati I livello e/o che hanno conseguito la laurea specialistica ed ambiscono a ricoprire ruoli professionali emergenti in campo aziendale come pure è aperto a Professionisti che già ricoprono tali ruoli in aziende private e pubbliche. Particolare attenzione verrà rivolta nel fornire tutte quelle nozioni indispensabili per affrontare le problematiche emergenti nell'ambito di differenti settori produttivi dell'industria alimentare e per coordinare e gestire le attività relative all'analisi del rischio (valutazione e gestione) e alla comunicazione del rischio.</p>
<b>Risultati di apprendimento attesi</b>	<p>Il Corso di Alta formazione è rivolto a dirigenti in possesso di un diploma di laurea in Medicina e Chirurgia, Scienze Biologiche, Scienze Naturali, Chimica degli Alimenti, Biotecnologie, Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, Farmacia, Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienze e Tecnologie Alimentari e Medicina Veterinaria, Ingegneria indirizzo alimentare, laureati in Giurisprudenza nonché dei corrispondenti Corsi di Laurea di primo livello e specialistica secondo la nuova normativa, interessati a sviluppare una concreta professionalità nel campo della sicurezza e qualità degli alimenti valida a livello nazionale ed europeo.</p>

#### **Piano delle Attività Formative** (Insegnamenti, Seminari di studio e di ricerca, Stage, Prova finale)

Il Corso si articola in sei moduli formativi, ciascuno della durata di due giorni di attività didattica intensiva, per un totale di 100 ore di attività didattica frontale. I moduli avranno cadenza mensile nei giorni di Giovedì e Venerdì. I primi tre moduli sono dedicati ad approfondire conoscenze basilari nell'ambito della sicurezza e della qualità degli alimenti (Le Istituzioni; Le normative ed i pericoli emergenti e riemergenti). I secondi tre moduli sono dedicati ad affrontare gli aspetti tecnologici e di gestione dei processi produttivi, di verifica di qualità, di analisi del rischio e di progettazione del processo di comunicazione del rischio in situazioni di emergenza.

<b>Denominazione attività formativa</b>	<b>Responsabile insegnamento</b>	<b>Settore scientifico disciplinare</b>	<b>CFU</b>	<b>Ore</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Lingua</b>

		(SSD)				
<i>Modulo I:</i> Qualità e sicurezza delle produzioni alimentari in un ottica “One Health”: Le Istituzioni ed il quadro normativo	Prof. ssa M. de Giusti	MED/42 SECS- P/06	2	16	Didattica frontale/ Esercizio ni/lavori a piccoli gruppi	Italiano
<i>Modulo II:</i> Qualità e sicurezza delle produzioni alimentari: Pericoli emergenti e riemergenti, valutazione del rischio considerata la complessità dell’International Agro-Food Network e l’Economia del settore Agro-Food.	Prof. P. Villari	MED/42 CHIM/0 1 VET/06	2	16	Didattica frontale/ Esercizio ni/lavori a piccoli gruppi	Italiano
<i>Modulo III:</i> Qualità e sicurezza delle produzioni alimentari: Le principali tecnologie e normative di riferimento	Prof. M. De Giusti	MED/42 VET/06 SECS- P/13	2	16	Didattica frontale/ Esercizio ni/lavori a piccoli gruppi	Italiano
<i>Modulo IV:</i> La qualità ed i controlli di qualità: Autocontrollo, certificazione ed accreditamento	Prof.ssa M. De Giusti	MED/42	2	16	Didattica frontale/ Esercizio ni/lavori a piccoli gruppi	Italiano
<i>Modulo V:</i> L’analisi del rischio in microbiologia alimentare: gestione e comunicazione del rischio	Prof.ssa M. De Giusti	MED/42 SPS/08	2	16	Didattica frontale/ Esercizio ni/lavori a piccoli gruppi	Italiano
<i>Modulo VI:</i> Qualità e sicurezza delle produzioni alimentari: training su emergenza correlata agli alimenti	Prof.ssa M. De Giusti	MED/42 SPS/08	2	16	Didattica frontale/ Esercizio ni/lavori a piccoli gruppi	Italiano

<b>Prova finale</b>	Elaborato finale	2		
<b>Altre attività</b>				
<b>TOTALE</b>		<b>14</b>		

<b>Inizio delle lezioni</b>	<i>Marzo 2019</i>
<b>Calendario didattico</b>	Calendario (provvisorio) A.A. 2018/19: allegato 1
<b>Lingua di erogazione</b>	<i>Italiano</i>

CFU assegnati:	14 Cfu
Docenti Sapienza responsabili degli insegnamenti e relativi curricula consultabili al link: <a href="http://dspmi.uniroma1.it">http://dspmi.uniroma1.it</a>	Prof.ssa M. De Giusti Prof. P. Villari
Modalità di frequenza delle attività didattiche	I moduli avranno luogo a cadenza mensile nei giorni di giovedì e venerdì
Sede di svolgimento Sapienza o sedi esterne (obbligo di Convenzione)	Dipartimento di Sanità Pubblica e Malattie infettive; Centro Didattico Polifunzionale Policlinico Umberto I
Stage	
Quota di iscrizione prevista ripartita massimo in due rate	1.500
Eventuali quote di esenzioni parziali o totali dal pagamento della parte di quota di pertinenza del Dipartimento	-----
Eventuali Convenzioni con enti pubblici e privati o altre Università nazionali o estere	-----

