

**Programma del Corso : R8504.1**

**NUOVE SFIDE E CRITICITÀ NEL SETTORE DEL FOOD PACKAGING - SICUREZZA CHIMICA  
E SICUREZZA ALIMENTARE**

Lecce - Polo Didattico – Via Miglietta 5

**Ore Corso**  
(ai fini ECM) 11.00

Cred. ECM 11

	<b>Giorno</b>	<b>da ore</b>	<b>a ore</b>
1	29/10/2024	8.30	18
2	30/10/2024	8	13.45

**Destinatari n. 55**

Medici - Igiene degli alimenti e della nutrizione;  
Dir. Tecnologo Alim.  
Veterinario - B) Igiene prod., trasf., commercial., conserv. e tras.  
Alimenti di origine animale e derivati;  
Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro;

**Obiettivi formativi ECM e acquisizioni di competenze**

2- (c) Linee guida - protocolli - procedure

**Obiett Specifici**

A) tecnico-prof.

AGGIORNARE LE CONOSCENZE E RAFFORZARE LE COMPETENZE IN MATERIA DI CONTROLLO UFFICIALE DEGLI OPERATORI ECONOMICI DI MOCA ALLA LUCE DELLE NORMATIVE DI SETTORE GENERALI E SPECIFICHE

B) di processo

DEFINIRE PROCEDURE OPERATIVE CONDIVISE IN MATERIA DI CONTROLLO UFFICIALE DEGLI OPERATORI ECONOMICI DI MOCA IN CONFORMITÀ ALLE DISPOSIZIONI SPECIFICHE DI SETTORE

C) di sistema

ADEGUAMENTO E INTEGRAZIONE DELLE PROCEDURE DELLA U.O.C. ALLE DISPOSIZIONI COGENTI EUROPEE E NAZIONALI E ALLE LINEE GUIDA MINISTERIALI/ISS E REGIONALI

**UU.OO. che organizzano**

**Sponsor o Promotori**

SIAN AREA NORD

**Responsabili Scientifici**

1 Dott.ssa BIASCO MARCELLA;

Ref. UOSD Formazione per il Corso:Dott. RISO BIAGIO,0833508361, formazione3@asl.lecce.it

Anno

2024

Programma Corso

R8504

ECM

R8504.1: NUOVE SFIDE E CRITICITÀ NEL SETTORE DEL FOOD PACKAGING - SICUREZZA CHIMICA E SICUREZZA ALIMENTARE

Tot Ore ECM

12.3

N. Giorno corso

N.Doc presenti:

1	8:30	9:00	-Registrazione Partecipanti	0	0.30	
<b>Docenti</b>					0.0	ecm19
<b>Argomento</b>					0.0	T.'19
1	9:0	9:30	+Presentazione Obiettivi e Contenuti del Corso	2	0.30	
<b>Docenti</b>			Dr.ssa Marcella Biasco		0.30	ecm19
<b>Argomento</b>			Attività di controllo ufficiale del SIAN Lecce Area Nord nel settore MOCA".		0.30	T.'19
1	9:30	10:30	+Relazione	1	1.0	
<b>Docenti</b>			Nella Bovis, Dr. AndreaRoviaro		1.0	ecm19
<b>Argomento</b>			Imballaggi sostenibili e contaminanti emergenti		1.30	T.'19
1	10:30	11:30	+Relazione	1	1.0	
<b>Docenti</b>			Nella Bovis		1.0	ecm19
<b>Argomento</b>			Legislazione MOCA: principi generali, idoneità funzionale e alimentare, approcci analitici di materiali disciplinati dalla legislazione nazionale (D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i.) per materiali metallici, acciaio inox e vetro		2.30	T.'19
1	11:30	11:45	-Pausa	0	0.15	
<b>Docenti</b>					0.0	ecm19
<b>Argomento</b>					2.30	T.'19
1	11:45	12:30	+Relazione	1	0.45	
<b>Docenti</b>			Nella Bovis		0.45	ecm19
<b>Argomento</b>			Legislazione MOCA: -principi generali del Reg. (CE) 1935/2004 e Reg. (CE) 2023/2004 - Reg. (UE) 10/2011 riguardante i materiali ed oggetti in materia plastica		3.15	T.'19

Anno  
2024

Programma Corso

R8504

ECM

R8504.1: NUOVE SFIDE E CRITICITÀ NEL SETTORE DEL FOOD  
PACKAGING - SICUREZZA CHIMICA E SICUREZZA ALIMENTARE

Tot Ore ECM

12.3

N. Giorno  
corso

N.Doc  
presenti:

1	12:30	13:30	+Relazione	1	1.0
<b>Docenti</b>			Nella Bovis		
<b>Argomento</b>			MOCA nei materiali plastici: approcci analitici Migrazione globale		
			4.15 T.'19		
1	13:30	14:30	-Pausa	0	1.0
<b>Docenti</b>					
<b>Argomento</b>					
			4.15 T.'19		
1	14:30	16:00	+Relazione	1	1.30
<b>Docenti</b>			Dr. Andrea Roviario		
<b>Argomento</b>			Migrazione specifica-Dichiarazione di conformità e documentazione di supporto		
			5.45 T.'19		
1	16:0	16:45	>Lavori in piccoli gruppi (max 25 partecipanti)	1	0.45
<b>Docenti</b>			Nella Bovis, Dr. Andrea Roviario		
<b>Argomento</b>			Lavoro di gruppo		
			6.30 T.'19		
1	16:45	17:00	-Pausa	0	0.15
<b>Docenti</b>					
<b>Argomento</b>					
			6.30 T.'19		
1	17:0	17:45	-Prova Finale: Questionario	2	0.45
<b>Docenti</b>					
<b>Argomento</b>			Questionario		
			7.15 T.'19		

Anno

2024

Programma Corso

R8504

ECM

R8504.1: NUOVE SFIDE E CRITICITÀ NEL SETTORE DEL FOOD PACKAGING - SICUREZZA CHIMICA E SICUREZZA ALIMENTARE

Tot Ore ECM

12.3

N. Giorno corso

N.Doc presenti:

1	17:45	18:00	>Conclusioni Finali	1	0.15
<b>Docenti</b>			Nella Bovis, Dr. Andrea Roviato		
<b>Argomento</b>			Conclusioni finali - Scheda valutazione docenti		
			0.15 ecm19		
			7.30 T.'19		
2	8:0	8:30	-Registrazione Partecipanti	0	0.30
<b>Docenti</b>					
<b>Argomento</b>					
			0.0 ecm19		
			0.0 T.'19		
2	8:30	9:30	+Relazione	1	1.0
<b>Docenti</b>			Marco Pasqualini		
<b>Argomento</b>			Quadro requisiti di sicurezza alimentare MOCA mandatori applicabili e focus sui Sistemi di Assicurazione della Qualità e di Controllo della Qualità prescritti in filiera(GMP ex artt. 5-6, eg. CE n.2023/2006)		
			1.0 ecm19		
			1.0 T.'19		
2	9:30	10:30	+Relazione	1	1.0
<b>Docenti</b>			Marco Pasqualini		
<b>Argomento</b>			Analisi e gestione dei pericoli per la sicurezza alimentare nelle produzioni MOCA		
			1.0 ecm19		
			2.0 T.'19		
2	10:30	10:45	-Pausa	0	0.15
<b>Docenti</b>					
<b>Argomento</b>					
			0.0 ecm19		
			2.0 T.'19		
2	10:45	12:00	+Relazione	1	1.15
<b>Docenti</b>			Marco Pasqualini		
<b>Argomento</b>			Sistemi di gestione della Sicurezza alimentare dei MOCA - Strumenti: Rapporti ISTISAN; Linee guida CAST ISS; ISO 22000 e ISO TS 22002-4 per i MOCA		
			1.15 ecm19		
			3.15 T.'19		

Anno

2024

Programma Corso

R8504

R8504.1: NUOVE SFIDE E CRITICITÀ NEL SETTORE DEL FOOD  
PACKAGING - SICUREZZA CHIMICA E SICUREZZA ALIMENTARE

Tot Ore ECM

12.3

ECM

N.Doc  
presenti:N. Giorno  
corso

2	12:00	12:45	>Lavori in piccoli gruppi (max 25 partecipanti)	1	0.45
<b>Docenti</b>			Marco Pasqualini		0.45 ecm19
<b>Argomento</b>			Lavoro di gruppo		4.0 T.'19
2	12:45	13:30	-Prova Finale: Questionario	1	0.45
<b>Docenti</b>			Marco Pasqualini		0.45 ecm19
<b>Argomento</b>			Questionario		4.45 T.'19
2	13:30	13:45	>Conclusioni Finali	1	0.15
<b>Docenti</b>					0.15 ecm19
<b>Argomento</b>			Conclusioni Finali - Scheda valutazione docenti		5.0 T.'19

## Curricula Docenti interni del corso ECM :R8504.1

NUOVE SFIDE E CRITICITÀ NEL SETTORE DEL FOOD PACKAGING - SICUREZZA CHIMICA E SICUREZZA ALIMENTARE

Dott.ssa BIASCO MARCELLA

Dir. Tecnologo Alim.

N.Curr  
3384

Dott.ssa Marcella Biasco, Dirigente Tecnologo Alimentare dal 16/03/2022 nel SIAN Area Nord, Dip. di Prevenzione, ASL Lecce. Dal 10/10/2013 al 15/03/2022 nel SIAN ASL BT. Ha conseguito: *Master II livello in "Sanità pubblica e controllo ufficiale degli alimenti"*, Univ.di Perugia; *Master I livello in "Valorizzazione e Controllo delle Produzioni Agro-Alimentari di Qualità"*, Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, A.A. 2002-2003. *Dott. Tecnologo Alimentare*, iscritto all'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Puglia, al n. 172 dell'Albo dal 26/03/2008. *Perfezionamento Universitario in "Nutrizione e Benessere"* presso Univ.di Milano, A.A. 2007/2008. 12/07/2007: *Laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari* - Univ. di Parma; 26/07/2002: *Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari* - Univ.di Teramo. Ha acquisito le qualifiche: nel 2022 di *Business Operator Food Contact Expert* Reg. 1935/04/CE e 2023/06/CE; nel 2019 "*Preventive Control Qualified Individual (PCQI) for Human Food*", FSPCA e FDA; nel 2018 "*Lead Auditor di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare*" UNI EN ISO 22000:2005, UNI CEI EN ISO/IEC 17021:2015, UNI EN ISO 19011:2012; nel 2017 "*Lead Auditor/Auditor UNI EN ISO 9001:2015*"; nel 2014 "*Auditor/Responsabile gruppo di audit di sistema di gestione qualità*", ISO 19011 e 9000; nel 2003 "*Valutatore dei sistemi qualità (agroalimentare, turismo e servizi)*" (40 ore), UNI EN ISO 9000 ed.2000, UNI 45000, UNI EN ISO 19011. Consulenza e docenza in enti pubblici e privati.

## Curricula Docenti esterni ASL nel corso ECM :R8504.1

NUOVE SFIDE E CRITICITÀ NEL SETTORE DEL FOOD PACKAGING - SICUREZZA CHIMICA E SICUREZZA

---

Dott. ROVIARO ANDREA

Chimici - Igiene degli alimenti e della nutrizione; (N. AG)

N.C. 1042

Laureato magistrale in Chimica presso l'Università di Parma in possesso dell'abilitazione alla professione. Attualmente impiegato presso la SSICA – Fondazione di Ricerca come collaboratore tecnico di laboratorio presso la divisione Sicurezza Chimica della Fondazione. Mi occupo di sicurezza delle conserve alimentari relativamente ai rischi chimici in particolare ricerca di fitofarmaci, migrazione di sostanze dai materiali utilizzati per il contatto con gli alimenti e contaminanti chimici appartenenti a varie classi di composti tra cui sostanze perfluoroalchiliche (PFAS), ammine aromatiche primarie, N-nitrosammine compresa la messa a punto delle relative metodiche di analisi. Oltre ai contaminanti mi occupo di analisi dei componenti volatili in matrici alimentari per la ricerca di aromi e analisi untarget. Utilizzo di tecniche analitiche avanzate quali gascromatografia accoppiata alla spettrometria di massa sia triplo quadrupolo che alta risoluzione e cromatografia liquida accoppiata a spettrometria di massa ad alta risoluzione.

---

Sig. PASQUALINI MARCO

Docente Esterno, NON Sanitario ECM

N.C. 944

Consulente di Direzione certificato, Formatore, Lead Auditor. Esperienze in corso: Libero professionista, da oltre venticinque anni collaboratore in area regolatoria e GMP dell'Istituto Italiano Imballaggio e Imprese Associate. Altre collaborazioni MARCO PASQUALINI & Partners Torino (TO) ISTITUTO ITALIANO IMBALLAGGIO Milano (MI); UNIONCAMERE; AZIENDE SANITARIE; RINA Services SpA Genova (GE);SGS Italia SpA Milano;BMC Assurance – BMC Italia Cert. Genova (GE). Qualifiche: Certificazione Experienced Executive Professional – Manageritalia Manager per l'Innovazione - Manager qualificati e Società di Consulenza in Innovazione ex MISE ora MIMIt Lead Auditor ISO 9001, ISO 22000, EN 15593, ISO 15378 Business Operator ex Reg 1935/04/CE - Registro AIBO-FCE n.63-2011. Istruzione: 1984 Diploma di Maturità Scuola Superiore. 1984 – 1986: Corso di Laurea presso Università degli Studi di Torino, Facoltà di Medicina e chirurgia: non completato.

## **Curricula Docenti esterni ASL nel corso ECM :R8504.1**

NUOVE SFIDE E CRITICITÀ NEL SETTORE DEL FOOD PACKAGING - SICUREZZA CHIMICA E SICUREZZA

---

Dott.ssa BOVIS NELLA

Docente Esterno, NON Sanitario ECM

N.C. 642

Dal 1988 è dipendente della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari in Parma, nella divisione Packaging, con la qualifica di collaboratore tecnico enti di ricerca. Dal 2013 è responsabile del Laboratorio Imballaggi nell'ambito dell'accreditamento per prove di migrazione. Provvede all'ordinaria gestione del laboratorio, si occupa del servizio analisi conto terzi e partecipa a progetti di ricerca.

Ha esperienza pluriennale nello studio delle proprietà dei materiali polimerici impiegati nel settore del food packaging e nella valutazione dell'idoneità dei materiali destinati al contatto alimentare (normativa MOCA).