



**Ordine dei  
Biologi**

**DELEGAZIONE REGIONALE CAMPANIA E MOLISE**



# **OBIETTIVO SICUREZZA ALIMENTARE: LA MASTER CLASS\***

**CON QUALIFICA AUDITOR/LEAD AUDITOR SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ  
ISO 9001:2015 ISO 19011:2018 DI 40 ORE QUALIFICATO CEPAS + STAGE AZIENDALI  
E VISITE GUIDATE IN AZIENDE ITTICHE, CONSERVIERE, CASEARIE E VARIE**

## **MODULO I**

**13 e 20 NOV 2021**

La sicurezza alimentare nella filiera ittica:

**Ecosostenibilità, legislazione  
ed etichettatura nella filiera ittica**

## **MODULO II**

**12 e 19 FEB 2022**

Etichettatura e conservazione degli alimenti:

**Informazione e tecnologie per evitare  
gli sprechi alimentari**

Una volta aperto, conservare il prodotto e consumare entro 3gg.

## **MODULO III**

**26 MAR, 2 e 9 APR 2022**

La sicurezza alimentare nella produzione  
primaria agricola:

**Dal campo alla tavola**

*\* Il corso, rivolto a biologi, agronomi, veterinari, tecnologi alimentari e chimici.  
E' in fase di accreditamento (ECM per Biologi)*

MODULO I - 13 e 20 NOVEMBRE 2021 - ore 9.30-18.30

## La sicurezza alimentare nella filiera ittica: Ecosostenibilità, legislazione ed etichettatura nella filiera ittica

- Le basi applicative della sicurezza alimentare nel settore ittico
- Ecosistemi acquatici di interesse alimentare e produzioni ittiche a livello mondiale
- Microecologia dei prodotti ittici. Inquinanti ambientali ed i loro effetti nel comparto ittico
- Quadro normativo di riferimento e le certificazioni di prodotto
- Tipologie di frodi ittiche

*Dott.ssa Vincenza Castiglia*

- Focus sui mari: tutela e trattamento dei reflui prima dello sversamento nei mari

*Prof. Marco Guida*

- La produzione primaria ittica
- Pesce pescato e allevato. Cenni di Tassonomia. Mangimi in uso
- Ecosostenibilità. Esempi pratici di analisi del Rischio

*Prof. Raffaele Marrone*

- Uno sguardo da ispettore: controlli, aspetti legislativi e curiosità
- Le criticità nella filiera ittica
- Le principali frodi ittiche: esempi pratici
- Cenni di aspetti sanzionatori

*Prof. Aniello Anastasio*

13 novembre 2021

I prodotti ittici come alimento...non solo omega 3 -  
La produzione primaria ittica: definiamo i prodotti della pesca -  
Sushi e Sashimi: quali sono i rischi? Anisaki e istaminosi -  
La chimica dei prodotti della pesca: aspetti nutrizionali -  
L'etichettatura -

*Dott.ssa Vincenza Castiglia*

I prodotti ittici a livello industriale -  
Pesce trasformato e conserve di pesce: studi di shelf - life -  
Modalità di conservazione e tipologie di MOCA -  
Esempi di tracciabilità -

*Dott.ssa Elena Peluso*

*Analisi, campionamenti e controlli di laboratorio -*

*Dott. Andrea Lovoi*

20 novembre 2021

MODULO II - 12 e 19 FEBBRAIO 2022 - ore 9.30-18.30

## Etichettatura e conservazione degli alimenti: informazione e tecnologie per evitare gli sprechi alimentari

- Le basi dell'etichettatura
- Storia dell'etichettatura. Il regolamento 1169/2011
- Additivi, coadiuvanti tecnologici e aromi. Cenni sui Claims

*Dott.ssa Vincenza Castiglia*

- Etichettatura delle Acque Minerali

*Prof. Marco Guida*

- Il reg. (UE) 1169/2011 e suoi aspetti applicativi sulle carni e derivati. Indicazioni di origine

*Prof. Aniello Anastasio - Prof. Raffaele Marrone*

- Le sanzioni in ambito alimentare. Esempi pratici.  
Decreto Sanzioni: D.Lg 231/2017 e applicazioni del Reg. UE 625/2017. Questione "made in Italy"

*Avv. Francesco Aversano*

12 febbraio 2022

19 febbraio 2022

Cross Talking Sicurezza Alimentare e Tutela Ambientale -  
Etichettatura Ambientale e MOCA. Le plastiche e il riciclo -  
Alert interferenti endocrini: BPA e Ftalati -  
Microinquinanti emergenti: -  
dall'ambiente alle materie prime. Il ruolo della tossicologia alimentare

*Dott.ssa Vincenza Castiglia*

Evitare gli sprechi alimentari conservando meglio: -  
tecniche di sterilizzazione e stabilizzazione termica degli alimenti

*Dott.ssa Elena Peluso*

Affari Regulatori: esempi pratici e esperienze dirette -  
Il ruolo del biologo. Focus sugli integratori alimentari -

*Dott.ssa Maria Luisa Barretta*

MODULO III - 26 MARZO, 2 e 9 APRILE 2022 - ore 9.30-18.30

## La sicurezza alimentare nella produzione primaria agricola: dal campo alla tavola

- Presentazione e introduzione
- La Produzione Primaria Agricola: definizione e legislazione
- Certificazioni di interesse per il settore: dal Global GAP al BRC
- Uno sguardo al mondo del lavoro: il biologo come consulente o dipendente in azienda?  
Aspetti fiscali e pratici

*Dott.ssa Vincenza Castiglia*

- Tracciabilità di filiera. Esempi pratici di come costruire un sistema di tracciabilità  
dalla carta al QR CODE

*Dott.ssa Elena Peluso*

- Aspetti applicativi della selezione delle risorse genetiche vegetali e del  
miglioramento genetico delle piante agrarie

*Alfonso Sicignano*

26 marzo 2022

Il viaggio del pomodoro: dalla materia prima al prodotto finito -

*Dott.ssa Elena Peluso*

Il trattamento dell'acqua nell'industria conserviera -

*Dott. Massimiliano Angelotti*

Agricoltura Biologica: dalla A alla Z -  
Sostenibilità delle coltivazioni. Agricoltura BIO Integrata -

*Dott. Donato Ferrucci*

2 aprile 2022

- Il ruolo del biologo nel laboratorio: contaminanti ambientali e analisi sulle matrici alimentari

*Dott.ssa Elena Peluso - Prof. Marco Guida*

- Principi di etichettatura dei prodotti agricoli OGM: regolamenti e etichettatura

*Dott.ssa Vincenza Castiglia*

- Cenni di coltivazione e selezione "Artificiale" di alcune varietà di vegetali e del pomodoro:  
Pomodoro San Marzano DOP

*Alfonso Sicignano*

9 aprile 2022

MODULO IV - 8, 9, 15, 16 e 17 NOVEMBRE 2021 - ore 9.30-18.30

# Qualifica Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001:2015 ISO 19011:2018 di 40 ore qualificato CEPAS + stage aziendali

Corso di Qualifica Auditor/lead Auditor per i Sistemi di Gestione  
per la Qualità in accordo alla ISO9001 e ISO19001

*Dott. Maurizio Ribezzo, Medico veterinario, specialista in ispezione e controllo degli alimenti, CEO presso Innovatio srl*

La master class "**Obiettivo Sicurezza Alimentare**" nasce con lo scopo di favorire l'inserimento dei biologi nel comparto agroalimentare, attraverso l'acquisizione di concetti pratici e ad elevato contenuto scientifico. D'altronde è risaputo: *non esiste Nutrizione sicura senza Sicurezza Alimentare*. Da qui la necessità di mettere in campo percorsi di aggiornamento e formazione di elevata qualità così da fornire ai biologi gli strumenti giusti per poter operare nel contesto agroalimentare in sinergia con le altre figure professionali del comparto.

Ai biologi, opportunamente formati e qualificati, spetterà dunque il compito di mettere in campo accurati controlli lungo tutto l'arco della filiera, così da garantire i requisiti qualitativi che sono alla base della strategia "One Health". In tale ottica, l'evento sarà aperto anche alle altre figure abilitate a svolgere la propria attività nel settore agroalimentare.

Il corso si terrà in presenza, ed è aperto ad un numero di 40 partecipanti\*.

\*attivato a fronte di un minimo di 20.

## COSTI

A fronte del rilascio di una qualifica internazionale di grande rilevanza, l'intero corso (quasi 100 ore, stage esclusi), ha un costo di 250 euro. per i Biologi. Per gli Agronomi e i Medici veterinari iscritti a rispettivi Ordini, il costo sarà di 350 euro. Per gli altri 500 euro.

## SEGRETERIA ORGANIZZATIVA E CONTATTI

Ordine Nazionale dei Biologi - [campania.ordinebiologi.it](http://campania.ordinebiologi.it) - [campania.molise@onb.it](mailto:campania.molise@onb.it)

## COMITATO SCIENTIFICO

- Dott.ssa **Vincenza Castiglia**
- Dott.ssa **Elena Peluso**
- Dott.ssa **Gessica Pisanelli**

## RELATORI

Prof. **Aniello Anastasio**, Professore Ordinario di igiene e tecnologie alimentari, Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Dott. **Massimiliano Angelotti**, Tecnologo Alimentare European Engineering Manager presso NCH Italia srl

Avv. **Francesco Aversano**, Specialista in diritto alimentare

Dott.ssa **Maria Luisa Barretta**, Biologo Responsabile Affari Scientifici e Regolatori, Sterilfarma Srl, Nola (Na)

Dott.ssa **Vincenza Castiglia**, Biologo Nutrizionista e Consulente in Sicurezza Alimentare, Certificazioni Qualità e SGQ aziendali

Dott. **Donato Ferrucci**, Agronomo, presidente dell'ordine degli Agronomi della provincia di Viterbo"

Prof. **Marco Guida**, Professore Ordinario di Igiene Generale e Applicata, Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Dott. **Andrea Lovoi**, Chimico Stazione Sperimentale SSICA (Stazione Sperimentale di Parma, reparto ittico - sede Angri)

Prof. **Raffaele Marrone**, Ricercatore universitario presso il dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali - Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Dott.ssa **Elena Peluso**, Biologo Nutrizionista e Consulente in Tracciabilità e Etichettatura Alimentare

Dott. **Maurizio Ribezzo**, Medico veterinario, specialista in ispezione e controllo degli alimenti, CEO presso Innovatio srl

**Alfonso Sicignano**, Tecnico Controllo Qualità presso Giulio Franzese srl

## MODERATRICI

**Dott.sse Vincenza Castiglia e Elena Peluso**

## RESPONSABILE FORMATIVO

**Dott.ssa Claudia Dello Iacovo**

Consigliere ONB con delega alla Formazione