

Programma del Corso : N1464.2

Corso di Formazione per il personale alimentarista - L.R. 22/07 e s.m.i e R.R. n. 5/08

Lecce - Polo Didattico – Via Miglietta 5

			Ore Corso (ai fini ECM)	Cred. ECM
Giorno	da ore	a ore	Destinatari n.	
1	30/09/2022	8.30 12.45	4.00	15 Dipendenti comparto - NON ECM

ASSolvere A/L'OBBLIGO FORMATIVO CUI SONO TENUTI GLI ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI, IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE, IN RELAZIONE AL TIPO DI ATTIVITÀ SVOLTA

FAR ACQUISIRE AL PERSONALE ALIMENTARISTA LE CONOSCENZE E COMPETENZE COERENTI CON IL TIPO DI ATTIVITÀ SVOLTA

UU.OO. che organizzano

Sponsor o Promotori

SIAN AREA NORD LECCE

Responsabili Scientifici

1 Dott.ssa BIASCO MARCELLA;

Referente Uff. Formazione per questo Corso: Dott. RISO BIAGIO

0833508361

Anno 2022
 Programma Corso N1464
 N1464.1: Corso di Formazione per il personale alimentarista - L.R. 22/07 e s.m.i e R.R. n. 5/08
 NON ECM
 N.Doc presenti:
 Tot Ore ECM 4.0

N. Giorno corso

1 8:15 8:30 -Registrazione Partecipanti 0
 Docenti 0.0 ecm
 0.0 ecm/19
 0.0 T.ecm
 0.0 T.'19
 Argomento

1 8:30 9:30 +Relazione 1
 Docenti dott.ssa M. Biasco 1.0 ecm
 1.0 ecm/19
 1.0 T.ecm
 1.0 T.'19
 Argomento igiene della persona, degli ambienti e delle attrezzature

1 9:30 10:30 +Relazione 1
 Docenti dott.ssa M. Biasco 1.0 ecm
 1.0 ecm/19
 2.0 T.ecm
 2.0 T.'19
 Argomento igiene della lavorazione: modalità di contaminazione e conservazione degli alimenti; valutazione del rischio alimentare e sistemi di controllo (HACCP)

1 10:30 10:45 -Pausa 0
 Docenti 0.0 ecm
 0.0 ecm/19
 2.0 T.ecm
 2.0 T.'19
 Argomento pausa

1 10:45 12:45 +Relazione 1
 Docenti dott. P. Bernardi 2.0 ecm
 2.0 ecm/19
 4.0 T.ecm
 4.0 T.'19
 Argomento rischi per la salute legati al consumo di alimenti (Malattie trasmesse da alimenti- MTA)

Curricula Docenti interni del corso NON ECM :N1464.2

Corso di Formazione per il personale alimentarista - L.R. 22/07 e s.m.i e R.R. n. 5/08

Dott.ssa BIASCO MARCELLA

Dir. Tecnologo Alim.

N.Curr
3384

Dott.ssa Marcella Biasco, Lecce 22/03/1979. Dirigente Tecnologo Alimentare dal 16/03/2002 nel SIAN Area Nord, Dip. di Prevenzione, ASL Lecce. Dal 10/10/2013 al 15/03/2022 nel SIAN ASL BT. Ha conseguito: *Master I livello in "Sanità pubblica e controllo ufficiale degli alimenti"*, Univ.di Perugia, A.A. 2020/2021; *Master I livello in "Valorizzazione e Controllo delle Produzioni Agro-Alimentari di Qualità"*, Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, A.A. 2002-2003. *Dott. AGRONOMO* iscritto all'Ordine dei Dott. Agronomi e Dott. Forestali della Provincia di Lecce, al n. 645 dell'Albo dal 27/05/2016; *Dott. TECNOLOGO ALIMENTARE* iscritto all'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Puglia, al n. 172 dell'Albo dal 26/03/2008. Ha acquisito le qualifiche: 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. *Perfezionamento Universitario in "Nutrizione e Benessere"* presso Univ.di Milano, A. A. 2007/2008. 12/07/2007: *Laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari* presso l'Univ. di Parma; 26/07/2002: *Laurea di I livello in Scienze e Tecnologie Alimentari* presso l'Univ. di Teramo. Consulenza e docenza in enti pubblici e privati.

Dott. BERNARDI PASQUALE

Medici - Igiene degli alimenti e della nutrizione;

N.Curr
2915

Dott. Pasquale Bernardi nato a Lecce il 22/11/1960.

qualifica: Dirigente medico con incarico di Direzione di struttura semplice. Titoli di Studio e Professionali ed esperienze lavorative: laurea in medicina e chirurgia e specializzazione in ematologia generale clinica e di laboratorio. Capacità linguistiche: conoscenza scritta e parlata della lingua inglese. Uso delle tecnologie: possiede una buona conoscenza dei programmi word e power point. Altri titoli di studio e professionali: master controllo di gestione nella pubblica amministrazione dopo il decreto legislativo 30/7/1999 n. 286, superando l'esame finale con valutazione 56/60. Ha acquisito la qualifica di valutatore dei sistemi di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001: 2008 EUNI EN ISO 22000: 2005 di I e II livello superando con il massimo dei voti gli esami dei corsi Esperienze professionali (incarichi ricoperti): Al 1/5/91 al 1/5/92 ha svolto la propria attività in qualità di sostituto del Direttore Sanitario del P.O di Campi Sal.na e dal 26/05/98 al 10/01/00 incarico di Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica di Campi Sal.na. Per circa 8 anni ha svolto la funzione di sostituto del Direttore del SIAN. Dal 31/12/08 a tutt'oggi, incarico di Direzione di Struttura Semplice Territoriale "Igiene e controllo degli alimenti di competenza". Dal 29/08/2008, ad oggi svolge il ruolo di Autorità Competente per il SIAN ai sensi del DLgs 193/2007, anche per conto dei NAS, e sempre nel 2008, tale funzione è stata svolta dallo scrivente sui 40 Comuni ricadenti nel territorio di competenza del SIAN Area Nord.