

HACCP E SICUREZZA ALIMENTARE 2026

Formazione a Distanza
40 crediti ECM

Data inizio 1/4/2026 – Data fine 31/3/2027

Durata: 40 ore (lezioni video, slides e documentazione scientifica 27 ore, approfondimento 13 ore)

Responsabile scientifico: Dott.ssa Renata Alleva

Obiettivo formativo: SICUREZZA E IGIENE ALIMENTARI, NUTRIZIONE E/O PATOLOGIE CORRELATE

Professioni accreditate: Biologo, Farmacista, Tecnico sanitario laboratorio biomedico, Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

Il corso è rivolto ai biologi che intendono implementare le competenze necessarie per gestire un sistema di sicurezza alimentare basato sull'HACCP. Finalità principali del corso sono fornire tutti gli aggiornamenti in materia legislativa, fornire strumenti pratici per costruire un piano di autocontrollo: prerequisiti e HACCP (diagrammi di flusso, analisi del rischio, definizione CCP, monitoraggi, verifiche), Focus specifici su additivi alimentari, gestione allergeni nella ristorazione collettiva e regolamentazione HACCP nei prodotti biologici.

PROGRAMMA

1° Modulo (Dott.ssa F. Badiali)

FONDAMENTI DI LEGISLAZIONE - PARTE I

- Il sistema legislativo di base: europeo, nazionale, regionale
- Dal D. Lgs 155 al pacchetto igiene: armonizzazione legislativa in ambito alimentare
- Il Reg. CE 178: obblighi dell'OSA, analisi del rischio, tracciabilità e rintracciabilità, istituzione di EFSA, ritiro e richiamo, sistema di allerta rapido RASFF

2° Modulo (Dott.ssa F. Badiali)

FONDAMENTI DI LEGISLAZIONE - PARTE II

- I Regolamenti CE 852 e 853
- Il quadro normativo sanzionatorio e ispettivo: Reg. UE 2017/625
- Normativa cogente in ambito alimentare utile per la redazione di un piano di autocontrollo: allergeni, OGM, additivi, sottoprodotti, MOCA, imballaggi
- Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare
- Manuali validati GHP
- Come si costruisce un piano di autocontrollo: Prerequisiti (procedure prerequisito) e HACCP (diagrammi di flusso, analisi del rischio, definizione CCP, monitoraggi, verifiche)

3° Modulo (Dott.ssa F. Badiali)

FOCUS ETICHETTATURA

- Inquadramento normativo: dal D. Lgs 109 /1992 al Reg. CE 1169/2011
- Allergeni
- Claim
- Informazioni al consumatore: esempi di etichette

4° Modulo (Dott.ssa F. Badiali)

FOCUS ADDITIVI

- Definizione e Legislazione
- Approvazione
- Funzioni
- Valutazioni sulla sicurezza
- TD, NOAEL, DGA – esempi di calcolo di DGA
- Classificazione
- Aspetti tossicologici – alcuni esempi: solfiti, nitrati, tocoferoli, glutammato, ossicocinetica, metabolismo, escrezione, microbiota
- Manifestazione degli effetti tossici
- Alcuni esempi di additivi recentemente revisionati da EFSA: aspartame, dolcificanti, eritritolo, biossido di titanio, glutammato

5° Modulo (Dott.ssa M. Maj)

RISTORAZIONE COLLETTIVA

- Gestione degli allergeni in ambito ristorativo
- La sanificazione
- Gestione delle diete speciali

6° Modulo (Dott. R. Pinton)

MODULO HACCP E SETTORE DEL BIOLOGICO

- Il regolamento UE 848/2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e le principali norme nazionali
- Cenni su produzione primaria vegetale e animale, trasformazione, commercializzazione
- Il sistema di controllo
- Processi, ingredienti, additivi, coadiuvanti tecnologici e aromi
- L'etichettatura dei prodotti biologici, logo europeo, loghi nazionali, loghi privati, esempi pratici
- Claim
- Adempimenti particolari negli scambi nella UE e con i Paesi terzi

COGNOME	NOME	PROFESSIONE	DISCIPLINA	ENTE DI APPARTENENZA LIBERA PROFESSIONE	DESCRIZIONE ATTIVITA' PROFESSIONALE/FORMATIVA
BADIALI	FEDERICA	BIOLOGO	Biotechnologie degli Alimenti	LIBERO PROFESSIONISTA	STUDIO PRIVATO; Consulente Qualità e Sicurezza Alimentare
MAJ	MONICA	DIETISTA		LIBERO PROFESSIONISTA	STUDIO PRIVATO; Consulente sui menu speciali nella ristorazione scolastica e creazione di menu senza glutine e per allergie
PINTON	ROBERTO	Esperto Tecnico Economico per la distribuzione di prodotti alimentari		LIBERO PROFESSIONISTA	Consulenza aziendale e formazione
ALLEVA	RENATA	BIOLOGO	NUTRIZIONE	LIBERO PROFESSIONISTA	Centro medico Le palme San Benedetto del Tronto (AP); Docente Master Agricoltura Biologica, Master di Scienza della salute, Università di Bologna; Vice presidente dell'Ordine Biologi dell'Emilia-Romagna e delle Marche

Il provider dichiara ai sensi dell'art. 76 del DPR n.445/2000:

- di aver fornito all'interessato l'informativa sul trattamento dei dati personali (art. 13 del Regolamento europeo 2016/679; artt. 68, 70, 76, 96 Accordo Stato-Regioni 2017 "La formazione continua nel settore salute"- Rep. Atti 14/CSR del 2.2.2017 - Par. 4.6, lett. j) Manuale Nazionale di Accreditamento per l'Erogazione di Eventi ECM);
- di aver informato l'interessato che il programma dell'evento ECM, di cui le suddette informazioni contribuiscono a formarne il contenuto minimo, verrà inserito nel catalogo degli eventi E.C.M. tenuto dall'ente accreditante;

Dott.ssa Renata Alleva

La Dott.ssa Renata Alleva è una biologa nutrizionista con una solida formazione accademica e una vasta esperienza nella ricerca scientifica, con un focus particolare sulla nutrizione, l'ambiente e la prevenzione delle patologie.

Formazione ed Esperienza Accademica Laureata in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Urbino (1990), ha conseguito un Dottorato di Ricerca in Biochimica presso l'Università degli Studi di Ancona (1995) e successivamente la Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione presso l'Università degli Studi di Siena (2009), completando anche un Master di II livello in Nutrizione Clinica nel 2004. La sua formazione include esperienze internazionali di ricerca post-dottorato presso istituti prestigiosi, tra cui l'Heart Research Institute di Sydney (Australia), l'Università di Amburgo (Germania), il Rowett Research Institute (Scozia) e l'Università di Granata (Spagna).

Percorso Professionale e di Ricerca Per circa 17 anni (1999-2016), la Dott.ssa Alleva ha operato come ricercatrice a contratto presso l'IRCCS Istituto Ortopedico Rizzoli di Bologna, dedicandosi a progetti in ambito anestesilogico e oncologico, studiando in particolare la genotossicità degli anestetici, l'uso di antiossidanti nelle ulcere croniche e l'identificazione di biomarcatori per la diagnosi precoce del mesotelioma maligno. Nel periodo 2016-2018 è stata assegnista di ricerca presso il Dipartimento di Scienze Biomediche e Neuromotorie (DIBINEM) dell'Università di Bologna.

Attualmente, la Dott.ssa Alleva esercita la libera professione come nutrizionista presso centri medici a San Benedetto del Tronto, Bologna e Fermo. È inoltre docente presso l'Università di Bologna per i Master in Agricoltura Biologica e in Scienza della Salute.

Impegno Istituzionale e Scientifico Il suo impegno si estende alle cariche istituzionali e associative: è Vicepresidente dell'Ordine dei Biologi dell'Emilia-Romagna e delle Marche e membro della giunta esecutiva e del comitato scientifico dell'Associazione Medici per l'Ambiente (ISDE). È consulente nutrizionale per Alce Nero, per cui cura contenuti dedicati al baby food.

Competenze e Interessi La Dott.ssa Alleva possiede una profonda competenza nella biochimica della nutrizione, nell'analisi corporea, nella statistica epidemiologica e nell'uso di avanzate strumentazioni di laboratorio. Autrice di numerose pubblicazioni scientifiche, partecipa regolarmente come relatrice a convegni nazionali ed eventi formativi focalizzati sulla relazione tra alimentazione, sostenibilità ambientale e salute umana. Oltre all'attività scientifica, è diplomata in pianoforte.