

La Professione del Biologo e la Sicurezza Alimentare

22 Giugno 2026

Dipartimento di Scienze Biologiche, Geologiche e Ambientali Università di Catania – Corso Italia, 57 -
95129 Catania

ID 2007 – 488925 Ed.1

Destinatari dell'attività formativa: BIOLOGO.

Obiettivi formativi e Area formativa: Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate (23)

Data inizio/fine: 22/06/2026

Numero partecipanti minimo: 100

Ore formative: 3

Numero dei crediti assegnati: 3

Iscrizioni: è possibile iscriversi, inviando una e-mail a: segreteria@ordinebiologicsicilia.it

PROGRAMMA

9.00 REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

9:30 SALUTI E INTRODUZIONE

Prof. Salvatore Saccone

Delegato alla formazione continua Dip. Scienze Biologiche, Geologiche e Ambientali, Università di Catania.

Prof. Alessandro Pitruzzella

Presidente Ordine dei Biologi della Sicilia

10:00 IL SISTEMA HACCP: REDAZIONE DI UN MANUALE DI AUTOCONTROLLO

10.00 Dr. Gaetano Damico

Consigliere Ordine dei Biologi della Sicilia

11:00 SICUREZZA ALIMENTARE: LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ

Dr. Ernesto Turla'

Auditor/Lead Auditor Sistemi Gestione Qualità - Sicurezza Alimentare - Gestione ambientale

12:00 - 12:15 PAUSA

12:15 IL LABORATORIO DI ANALISI MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Dr. Giovanni Battaglia

Consigliere Ordine dei Biologi della Sicilia

13:00 INDAGINI MICROBIOLOGICHE DI LABORATORIO: RICERCA DELLA SALMONELLA NEI PRODOTTI DELLA FILIERA ALIMENTARE

Dr.ssa Graziana Scalone

Responsabile Qualità Centro Mediterraneo Controlli

Test di apprendimento (da svolgere entro max 3 giorni dalla fine dell'evento)

OBIETTIVI

Gli alimenti sono sistemi dinamici in grado di veicolare **agenti biologici, chimici e fisici** potenzialmente dannosi per la salute umana. La tutela del consumatore richiede quindi un approccio **scientifico, preventivo e multidisciplinare**, in cui la figura del biologo è centrale.

Il biologo studia questi sistemi per **comprendere i meccanismi di alterazione e patogenicità**.

Da ciò deriva la necessità dell'applicazione di sistemi come **HACCP**, basati sulla conoscenza biologica dei pericoli e sul controllo dei punti critici del processo produttivo.

Il razionale scientifico della sicurezza alimentare risiede nella necessità di **applicare le scienze biologiche alla tutela della salute pubblica**, prevenendo i rischi legati agli alimenti attraverso un approccio basato su evidenze, valutazione del rischio e prevenzione.

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Gaetano Damico - Biologo

COMPILAZIONE MODULISTICA ECM

Per ottimizzare i processi di erogazione dei corsi residenziali, la modulistica ECM sarà compilata online attraverso la piattaforma www.qlearning.it.

Il partecipante e il corpo docente dovranno creare (se non ce l'hanno già) un account sulla piattaforma [qlearning.it](http://www.qlearning.it). I dati richiesti sono quelli necessari per accedere ai crediti ECM. Con utenza e password, al termine del corso dovranno accedere nella sezione "Residenziale" e cliccare sulla locandina dell'evento. Qui troveranno, la domanda su reclutamento, il test della qualità percepita, l'attestato con i crediti ECM, eventuali altri attestati di partecipazione e/o certificazione e il test di apprendimento se la modalità è con domande a risposta multipla.

Se la verifica dell'apprendimento avverrà tramite un test con domande a risposta multipla, il numero di domande sarà pari a n. 3 domande per ogni credito formativo; ogni domanda con 4 risposte di cui soltanto 1 corretta). La verifica va svolta entro i tre giorni successivi alla data di conclusione dell'attività formativa. Il tentativo a disposizione è soltanto uno. L'esito della prova (superato / non superato) sarà visualizzato immediatamente a fine compilazione.

Il livello minimo di risposte esatte richiesto è pari ad almeno il 75% dei quesiti complessivamente proposti.

Per poter scaricare l'attestato con i crediti ECM, bisognerà aver superato il test di apprendimento e rispondere alle domande della scheda di valutazione sugli aspetti dell'evento formativo. La compilazione è anonima e obbligatoria (anche per i partecipanti che non prendono i crediti ECM).

Dove non diversamente specificato, gli unici documenti cartacei che bisognerà compilare in sede saranno il foglio presenze ed eventuali altri documenti legati ad altre tipologie di verifica di apprendimento differenti dal questionario a risposta multipla.

ASSISTENZA TECNICA AGLI UTENTI

Per qualsiasi problematica, di tipo tecnico, legata alla piattaforma [qlearning.it](http://www.qlearning.it), potete utilizzare il servizio chat live di [qlearning.it](http://www.qlearning.it) in orario d'ufficio dal lunedì al venerdì. La chat offline con risposta entro 24-48 ore, invece, è sempre attiva.

È disponibile, inoltre, il numero telefonico 099-9908003 dal lunedì al venerdì dalle 11.00 alle ore 13.00.

QUALIFICHE PROFESSIONALI E SCIENTIFICHE DEI RELATORI/MODERATORI/RESP. SCIENTIFICI

La sottoscritta Enza De Carolis, in qualità di rappresentante legale della Qibli srl, dichiara che i curricula sono custoditi presso la propria sede legale per cinque anni e si impegna renderli disponibili in occasione dei controlli che la C.N.F.C., conformemente a quanto previsto dal Regolamento.

Dichiara, inoltre:

- di aver fornito agli interessati l'informativa sul trattamento dei dati personali (art. 13 del Regolamento europeo 2016/679);



- di aver fornito l'informativa relativa agli 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 Accredimento per l'Erogazione di Eventi ECM);
- di aver informato gli interessati 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;

COGNOME	NOME	LAUREA	SPECIALIZZAZIONE CONSEGUITA	AFFILIAZIONE E CITTÀ
DAMICO	GAETANO	BIOLOGIA	BIOLOGIA	BIOLOGO LIBERO PROFESSINISTA
BATTAGLIA	GIOVANNI	BIOLOGIA	BIOLOGIA	DIRETTORE SANITARIO LABORATORIO ANALISI
TURLA'	ERNESTO	MEDICINA METERINARIA	SICUREZZA ALIMENTARE E QUALITA'	GRUPPO CONSULTING SOC.COOP.
SCALONE	GRAZIANA	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI	TECNICO DI LABORATORIO C/O CENTRO MEDITERRANEO CONTROLLI CMC