

SCHEDA PRESENTAZIONE PROGETTO FORMATIVO

TITOLO DEL PROGETTO FORMATIVO					
IL BIOLOGO NELLA FILIERA ALIMENTARE: COMPETENZE, RUOLI E OPPORTUNITÀ PROFESSIONALI					
Luogo Evento: Sala Musicale Biblioteca Comunale "Sebastiano Satta", Piazza caduti sul Lavoro – 09098 Terralba (Or)					
Accreditato ECM ☒			Non Accreditato ECM ☐		
PERIODO DI SVOLGIMENTO					
Data inizio	03/10/2026	Data fine	03/10/2026	Durata effettiva dell'attività formativa in ore (escluso pause):	7 ore
È prevista più di un edizione? ☐ SI ☒ NO Se SI indicare data e fine seconda edizione È comunque aperta la possibilità di richiedere, in un secondo momento, l'attivazione di una ulteriore edizione.					
OBIETTIVO FORMATIVO DEL PROGETTO					
Fornire ai partecipanti un aggiornamento tecnico-scientifico e normativo sul ruolo del biologo nella filiera alimentare, approfondendone competenze, responsabilità e ambiti di intervento lungo tutte le fasi della produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti. Il percorso formativo intende inoltre rafforzare la consapevolezza del ruolo professionale del biologo attraverso l'approfondimento degli aspetti etici e deontologici e delle principali disposizioni normative che regolano l'avvio e la gestione di un'impresa alimentare, evidenziando come il biologo possa rappresentare una figura di riferimento nella progettazione e nell'implementazione dei sistemi di sicurezza alimentare. Il progetto mira, infine, a sviluppare conoscenze e competenze operative in materia di sicurezza alimentare, HACCP, etichettatura, certificazioni di qualità, gestione del rischio e conformità normativa, valorizzando il contributo del biologo quale professionista strategico per la tutela della salute pubblica e della qualità degli alimenti.					
TIPOLOGIA EVENTO (barrare una sola voce di interesse)					
☐ Congresso/simposio/conferenza/seminario ☐ FAD ☒ Corso di aggiornamento ☐ Videoconferenza ☐ Formazione Residenziale Interattiva ALTRO:					
BREVE DESCRIZIONE DEI CONTENUTI DEL PROGETTO					
L'evento propone un percorso formativo dedicato al ruolo del biologo nella filiera alimentare, integrando aspetti professionali, normativi e tecnico-operativi. Dopo un inquadramento della figura del biologo nel contesto alimentare, con particolare attenzione ai principi etici e deontologici che ne guidano l'attività professionale, saranno illustrate le principali disposizioni legislative e gli adempimenti necessari per l'avvio e la gestione di un'impresa alimentare, evidenziando il ruolo del biologo quale consulente e figura di riferimento sin dalle fasi di progettazione dell'attività. Successivamente saranno approfonditi il quadro normativo europeo e nazionale in materia di sicurezza alimentare, il sistema HACCP, la gestione degli allergeni, la rintracciabilità, l'etichettatura degli alimenti, il <i>secondary shelf-life</i> e le principali certificazioni volontarie di qualità. Il programma presenterà inoltre i diversi ambiti di intervento del biologo, dalla produzione primaria alla trasformazione alimentare, dai laboratori di analisi alla grande distribuzione, dalla ristorazione collettiva all'educazione alimentare, fino ai progetti di filiera corta. Il percorso si concluderà con una simulazione pratica di audit, analisi del rischio e <i>decision making</i> operativo, finalizzata all'applicazione concreta delle conoscenze acquisite.					

RESPONSABILE SCIENTIFICO				
Nome		Giuseppe		
Cognome		Urru		
Codice fiscale		RRUGPP72H28A669I		
Telefono		3284998841		
Mail		giuseppe.urrup@pecobsardegna.it giuseppe.urrup@gmail.com		
Qualifica		Biologo Nutrizionista e Consulente per la Qualità e Sicurezza Alimentare		
Ente di Appartenenza		Libero Professionista		
AMBITO PROFESSIONALE				
Qualità e Sicurezza Alimentare				
DESTINATARI				
Biologi OBS				
DOCENTI				
Nome	Cognome	Codice fiscale	Telefono	Mail
1 ENRICO	TINTI	TNTNRC69A19H856B	3480730517	enrico.tnt@gmail.com
2 GIUSEPPE	URRU	RRUGPP72H28A669I	3284998841	giuseppe.urrup@gmail.com
3 LUIGI	PIRAS	PRSLGU60L31H974O	3518160432	lpiras32@gmail.com
4 MARIA GRAZIA	FODDIS	FDDMGR62P41B354J	333.4357526	grazia.foddis@gmail.com
5 GIANVITO EMILIO	VINCI	VNCGVT78R28D423I	3281256108	emiliovinci78@gmail.com
6 SIMONA	CORRIAS	CRRSMN69A48B354T	3480422312	scorrias@tiscali.it
7 MARIA MICHELA	SERRA	SRRMMC74P49B354K	3478956743	michy.serra@gmail.com
8 ELGA	BAVIERA	BVRLGE71T66C342A	3405549784	elga.baviera@gmail.com

METODO DI INSEGNAMENTO (barrare una o più voci di interesse)
Serie di relazioni su tema preordinato; approfondimento degli aspetti legislativi e tecnico-normativi relativi alla sicurezza alimentare e alla filiera alimentare; presentazione e discussione di casi pratici riguardanti la progettazione, la gestione e il controllo delle imprese alimentari; lavori a piccoli gruppi con simulazione di audit, analisi del rischio e decision making operativo.
VERIFICA APPRENDIMENTO DEI PARTECIPANTI (barrare una o più voci di interesse)
Questionario risposta multipla (allegare modello della prova formato doc, almeno 3 domande a credito ECM);
TIPO DI MATERIALE DUREVOLE RILASCIATO AI PARTECIPANTI
Copia power point
QUOTE DI PARTECIPAZIONE (SE PREVISTE)
L'evento è gratuito. Si richiede ai partecipanti una caparra di euro 30,00 che l'Ordine provvederà a rimborsare una volta registrata la presenza al Corso.

PROGRAMMA DETTAGLIATO					
In caso di più giornate lasciare una riga vuota tra l'una e l'altra					
Ora inizio	Ora fine	Contenuti	Metodologia didattica	Docente	Tempo
09.30	10.00	Inquadramento professionale secondo gli Ordini dei Biologi	Relazione	Enrico Tinti	30 minuti
10.00	10.30	Il Biologo nella Filiera Alimentare: Etica, Deontologia e Responsabilità	Relazione	Giuseppe Urru	30
10.30	11.10	Da cosa partire: disposizioni vigenti in materia di sicurezza alimentare	Relazione	Luigi Piras	40 min
11.10	11.50	Il Cuore Operativo: i regolamenti europei di riferimento, HACCP e sicurezza alimentare, gestione allergeni, rintracciabilità, gestione del rischio	Relazione	Maria Grazia Foddis	40 minuti
12.10	12.50	Etichettatura, normativa e applicazione, quali dati inserire obbligatoriamente, secondary Shelf-Life	Relazione	Emilio Vinci	40 min
12.50	13.20	La valorizzazione e il marketing: le certificazioni qualità volontarie (es. ISO 22000, ISO 22005, IFS, BRC, ecc.)	Relazione	Simona Corrias	30 min
13.20	14.00	Produzione primaria, trasformazione e stabilimenti alimentari, laboratori di analisi, distribuzione e GDO, ristorazione collettiva e scolastica, educazione alimentare, progetti di filiere corte.	Relazione	Maria Michela Serra Elga Baviera Giuseppe Urru	40 min
15.00	17.00	Prova Pratica: simulazione realistica di audit	Esercitazione pratica	Coordinano i membri della Commissione Qualità e Sicurezza Ordine Biologi Sardegna	
17.00	18.00	Test ECM, chiusura dei lavori e saluti			60 min