

Corso Cibo sicuro per una nutrizione sana

Premessa

In occasione della Giornata Mondiale della Sicurezza Alimentare (World Food Safety Day), iniziativa promossa da FAO e WHO, le UU.OO. dell'Area Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria intendono promuovere un'azione concreta di sensibilizzazione. L'iniziativa nasce dalla necessità di integrare la sicurezza dei processi produttivi con la qualità nutrizionale, pilastri fondamentali per la salute umana, il commercio sicuro e lo sviluppo sostenibile. Il progetto si configura come un ponte tra il rigore dei controlli ufficiali e la necessità di educare il consumatore a scelte alimentari consapevoli.

Obiettivo (Generale e specifico)

Obiettivo Generale: Contribuire al miglioramento della salute pubblica e della sicurezza alimentare attraverso l'integrazione delle competenze multidisciplinari tra l'area della nutrizione e la sanità pubblica veterinaria, in linea con gli obiettivi globali di sviluppo sostenibile.

Obiettivi Specifici:

- Fornire gli strumenti metodologici per l'identificazione precoce dei rischi di origine alimentare lungo le filiere.
- Approfondire la conoscenza delle linee guida per una sana alimentazione in relazione ai modelli alimentari contemporanei.
- Acquisire competenze tecniche sui sistemi di controllo ufficiale applicati ai prodotti della tradizione italiana.
- Sviluppare capacità comunicative per trasformare i contenuti tecnici in messaggi di sensibilizzazione per l'opinione pubblica.

Destinatari

Il corso è rivolto alle figure professionali operanti nell'Area della Sicurezza Alimentare e della Sanità Pubblica, Medici Veterinari, Medici Igienisti, Tecnici della Prevenzione (Area Sanità Pubblica), Assistenti sanitari, Biologi, Dietisti.

Descrizione contenuti

Il programma formativo si articola attraverso l'analisi dei seguenti moduli tematici:

- Linee guida e modelli:** Analisi critica delle raccomandazioni nazionali e internazionali per una sana alimentazione e confronto tra i principali modelli alimentari attuali.
- Sostenibilità e sprechi:** Studio della correlazione tra le abitudini di consumo individuale e l'impatto degli sprechi alimentari sulla sicurezza delle risorse globali.
- Sicurezza e Tradizione:** Analisi dei sistemi di controllo che presidiano le filiere coinvolte nella preparazione dei piatti della tradizione italiana e locale, con focus sulla prevenzione dei pericoli biologici, chimici e fisici.
- Comunicazione del rischio:** Tecniche per la divulgazione e la sensibilizzazione dell'opinione pubblica sui temi della sicurezza alimentare a valle della formazione tecnica.

Il risultato principale sarà la creazione di un corpo docente/professionale capace di trasferire le competenze acquisite verso la collettività. Nello specifico, i contenuti prodotti saranno la base per:

- Integrazione, coordinamento e cooperazione
- Iniziative di sensibilizzazione dell'opinione pubblica.
- Campagne informative sui rischi alimentari emergenti.
- Promozione di comportamenti d'acquisto e consumo consapevoli e sicuri.

Modalità

L'attività formativa sarà erogata in forma residenziale e in modalità mista, alternando lezioni frontali teoriche ad analisi di casi studio relativi alle filiere locali. Si prediligerà un approccio interattivo volto a stimolare il confronto tra i diversi profili professionali coinvolti. Al termine del percorso, è prevista la produzione di materiali informativi e di sensibilizzazione destinati alla collettività per la gestione pratica dei rischi alimentari.

La formazione è di tipo obbligatorio.

Faculty

Responsabili Scientifiche

Fermani Anna Giovanna U.O.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale ASL Latina; a.fermani@ausl.latina.it

Galante Vincenza U.O.S.D. Igiene Alimenti e Nutrizione; v.galante@ausl.latina.it

Docenti

Galante Vincenza U.O.S.D. Igiene Alimenti e Nutrizione; v.galante@ausl.latina.it

Simona Montagna, P.O. S. Maria Goretti di Latina

Roberta Parisella, P.O. S. Maria Goretti di Latina

Cristina Di Russo, U.O.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale ASL Latina; cr.dirusso@ausl.latina.it

Antonella De Gregorio U.O.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale ASL Latina; a.degregorio@ausl.latina.it;

Alberto Angeloni, U.O.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale ASL Latina; a.angeloni@ausl.latina.it;

Roberta Meoli, U.O.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale ASL Latina; r.meoli@ausl.latina.it;

Antonella Migliazzo, U.O.C. Sanità Animale, Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche ASL Latina; a.migliazzo@ausl.latina.it;

Rossella Tommasi, U.O.C. Sanità Animale, Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche ASL Latina; r.tommasi@ausl.latina.it

Anna Giovanna Fermani U.O.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale ASL Latina; a.fermani@ausl.latina.it

Materiali didattici

Ai discenti saranno rese disponibili le presentazioni didattiche prodotte, sitografia e bibliografia di riferimento.

Calendario

Il corso si articola in un'unica sessione – 4 giugno 2026, dalle 8:30 alle 17:30 – presso la sala riunioni del Dipartimento di Prevenzione, piazzale V. Granato, 37, 04100 Latina

Programma formativo

CORSO Cibo sicuro per una nutrizione sana SEDE: Dipartimento di Prevenzione, piazzale Granato, 37, Latina 4 giugno 2026				
Dalle ore 00 alle ore 00	Durata	DETTAGLI	Metodologia Didattica	Docente e (sostituto)
08:00-08:30	00:30	REGISTRAZIONE PARTECIPANTI		
08:30-09:15	00:45	Saluti istituzionali e introduzione al corso		
SESSIONE NUTRIZIONE				
08:45-09:15	00:30	Linee guida per una sana alimentazione	Lezione in plenaria	S. Montagna (V. Galante)
09:15-09:45	00:30	Modelli alimentari a confronto	Lezione in plenaria	R. Parisella (V. Galante)
09:45-10:15	00:30	Sostenibilità della dieta e sprechi alimentari	Lezione in plenaria	Vincenza Galante (R. Parisella)
10:15-10:30		PAUSA CAFFÈ		
SESSIONE SICUREZZA ALIMENTARE Dal piatto alla filiera: controlli per la sicurezza dell'alimentazione				
10:30-11:00	00:30	Qualità nutrizionale e controlli di sicurezza dei piatti della tradizione gastronomica locale e nazionale PARTE 1	Lezione in plenaria	R. Meoli (A. Angeloni) R. Tommasi (A. Migliazzo) V. Galante (A.G. Fermani)
11:00-11:30	00:30	Qualità nutrizionale e controlli di sicurezza dei piatti della tradizione gastronomica locale e nazionale PARTE 2	Lezione in plenaria	A. De Gregorio (C Di Russo) R. Tommasi (A. Migliazzo) V. Galante (A.G. Fermani)
11:30-12:00	00:30	Qualità nutrizionale e controlli di sicurezza dei piatti della tradizione gastronomica locale e nazionale PARTE 3	Lezione in plenaria	A. Angeloni (C. Di Russo) V. Galante (A.G. Fermani)
12:00-12:30	00:30	Qualità nutrizionale e controlli di sicurezza dei piatti della tradizione gastronomica locale e nazionale PARTE 4	Lezione in plenaria	R. Meoli (A. Angeloni) R. Tommasi (A. Migliazzo) V. Galante (A.G. Fermani)
12:30-13:30		PAUSA PRANZO		
13:30-14:00	00:30	Qualità nutrizionale e controlli di sicurezza dei piatti della tradizione gastronomica locale e nazionale PARTE 5	Lezione in plenaria	R. Meoli (A. Angeloni) R. Tommasi (A. Migliazzo) V. Galante

14:00-14:30	00:30	Qualità nutrizionale e controlli di sicurezza dei piatti della tradizione gastronomica locale e nazionale PARTE 6	Lezione in plenaria	(A.G. Fermani) C. Di Russo (A. Angeloni) V. Galante (A.G. Fermani)
14:30-16:30	02:00	Piani di controllo delle filiere in linea con scelte nutrizionali sostenibili	Lavoro a piccoli gruppi	V. Galante A.G. Fermani
16:30-17:00	00:30	Verifica di apprendimento e chiusura del corso		

Iscrizioni e segreteria organizzativa

Segreteria del Dipartimento di Prevenzione

Carlino Sabrina; tel 07736556802; mobile 3298318819; e-mail: s.carlino@ausl.latina.it

Iscrizione su sito web tramite link dedicato.

I corsi di formazione vengono pubblicati nella specifica sezione dell'HOME page del sito web www.asl.latina.it

Segreteria ECM

Formazione ASL Latina

Verifica dell'apprendimento

La verifica di apprendimento finale è eseguita con questionario a risposta chiusa multipla.

Ai discenti sarà inoltre richiesto di rispondere ai questionari di valutazione dell'evento formativo.

Risorse

Il corso è tenuto in orario di servizio da docenti interni all'ASL Latina e richiede l'uso dei consueti strumenti di proiezione multimediale già presenti nella sede.