

Corso ECM *online*

GLI ADDITIVI NEGLI ALIMENTI

Aggiornamenti e casi pratici sull'utilizzo degli additivi nel settore alimentare

Responsabile Scientifico

Albino Gallina - dirigente chimico IZSve

Lo sviluppo di nuove tecnologie per la produzione, trasformazione e conservazione degli alimenti ha portato a un'evoluzione anche nel settore degli additivi alimentari, con importanti conseguenze sul loro impiego nella lavorazione dei prodotti alimentari e su un aumento di attenzione sul rischio per la salute umana. Dato l'elevato numero di sostanze riconosciute come additivi alimentari e il variegato campo di applicazione, è essenziale sapersi orientare nella normativa che regola il settore e nelle classificazioni degli additivi alimentari ammessi. In questo contesto, il Corso si propone di fornire una panoramica sulla normativa che regola l'utilizzo degli additivi alimentari in Italia e in Europa, dal Reg. (CE) 1333/2008 fino al Reg. (UE) 1129/2011 passando per il Reg. (UE) 1169/2011 e per il Reg. (UE) 625/2017, al fine di aggiornare conoscenze e competenze. Una particolare attenzione è stata data al campionamento finalizzato ai controlli ufficiali e all'interpretazione dei relativi risultati riguardanti l'uso di additivi in alimenti di origine animale, vegetale e nelle bevande. Il corso si svolge interamente online, garantendo la massima flessibilità di partecipazione, di accesso ai materiali didattici, alle esercitazioni interattive e alle risorse di approfondimento.

edizione ECM	
DESTINATARI	<p>Il corso è accreditato ECM per le seguenti figure sanitarie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biologi • Chimici • Dietisti • Medici chirurghi (<i>discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica</i>) • Medici veterinari (<i>tutte le discipline</i>) • Tecnici di laboratorio biomedico • Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro • Farmacisti (<i>tutte le discipline</i>)
CREDITI	8
DURATA	8 ORE
DISPONIBILITÀ	DAL 2 GENNAIO 2023 AL 31 DICEMBRE 2023
QUOTA di ISCRIZIONE	33,00 € (IVA non dovuta) per pagamenti cumulativi di corsi ECM superiori a € 77,47 è obbligatorio aggiungere € 2 per la marca da bollo (DPR n. 642 del 26/10/1972)
LINK ISCRIZIONE	https://learning.izsvenezie.it
edizione NON ECM	
DESTINATARI	<ul style="list-style-type: none"> • Operatori del settore alimentare (OSA) • Professionisti non interessati all'acquisizione di crediti ECM
CREDITI	NON PREVISTI
DURATA	8 ORE
DISPONIBILITÀ	12 MESI DAL PRIMO ACCESSO AL CORSO
QUOTA di ISCRIZIONE	23,00 € + IVA
LINK ISCRIZIONE	https://learning.izsvenezie.it

PROGRAMMA

Modulo 1 - GLI ADDITIVI NEGLI ALIMENTI: NORMATIVA E DEFINIZIONI

- Introduzione agli additivi alimentari
- Il Regolamento (CE) 1333/2008
 - Finalità e ambito di applicazione degli additivi
 - Condizioni generali per l'inclusione degli additivi alimentari
- Le funzioni tecnologiche degli additivi
 - Conservanti, correttori di acidità, antiossidanti, propellenti, agenti lievitanti, emulsionanti, agenti schiumogeni, addensanti, stabilizzanti, esaltatori di sapidità, coloranti, agenti di rivestimento, edulcoranti
 - [esercitazioni interattive] Qual è la definizione di "additivo alimentare" e "Classifica gli additivi rispetto alla loro funzione tecnologica"
- Il sistema di classificazione adottato dall'UE
 - Le condizioni d'impiego, il principio di trasferimento e le indicazioni da riportare in etichetta [Regolamento (UE) 1169/2011]
- Regolamento (CE) 1333/2008, Allegato II
 - Additivi non autorizzati, autorizzati e classificazione dei prodotti alimentari
 - Il ruolo del PAFF Committee e le principali decisioni prese a livello europeo e nazionale
 - Additivi e rischi per la salute: conservanti, nitriti e nitrati, antiossidanti, acidificanti, coloranti, edulcoranti

DURATA: 4 ore

DOCENTE: ALBINO GALLINA - IZSVe

Modulo 2 - IL CONTROLLO UFFICIALE NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI CHE UTILIZZANO ADDITIVI NEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

- Il controllo ufficiale: definizione e norme generali
- Metodica di campionamento per alimenti di origine animale [D.Lgs. n. 27/2021 Allegato I, sez. 1]
- Stesura del verbale di campionamento
- Verifica delle informazioni riportate in etichetta [Regolamento (CE) 1333/2008 e Regolamento (UE) 1169/2011]
- Metodi di dosaggio
 - [approfondimento] L'uso degli additivi in un salumificio
- Uso degli additivi negli esercizi di vendita al dettaglio

DURATA: 2 ore

DOCENTE: FABIO MINGARDO - ULSS 6 Euganea, Regione del Veneto

Modulo 3 - IL CONTROLLO UFFICIALE NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI CHE UTILIZZANO ADDITIVI NEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE E NELLE BEVANDE

- Il passaggio dal regime autorizzativo al riconoscimento [Regolamento (CE) 852/2004]
- Il riconoscimento Condizionato e il riconoscimento Definitivo [Regolamento (UE) 625/2017]
- La categorizzazione in base al rischio alimentare e frequenza dei Controlli Ufficiali [D.D.R. 292/2007, Regione del Veneto]
- Le caratteristiche dei Controlli ufficiali [Regolamento (UE) 625/2017]
- Esempi di Controlli Ufficiali in differenti realtà produttive
 - [esercitazione interattiva] Quali informazioni devono essere presenti in etichetta?
- Caratteristiche del Piano Nazionale 2020-2024 dei Controlli Ufficiali degli Additivi e degli Aromi alimentari]

DURATA: 2 ore

DOCENTE: FRANCESCO GIUSEPPE CAPUTO - ULSS 6 Euganea, Regione del Veneto

VERIFICA di APPRENDIMENTO

È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla al termine di ciascun modulo. Sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato (max 5 tentativi con doppia randomizzazione delle domande)

VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA

Compilazione questionario di gradimento

INFORMAZIONI UTILI

OBIETTIVI

Obiettivo formativo: n. 23 Sicurezza alimentare e/o patologie correlate

COMPETENZE

Tecnico-professionali: il corso si propone di fare acquisire competenze relative alla corretta interpretazione della normativa vigente per i diversi soggetti coinvolti nella produzione, nella commercializzazione e nel controllo degli alimenti. In particolare, saranno trattati i principali casi di additivi alimentari nelle varie categorie alimentari: dai prodotti ittici ai prodotti carnei, da quelli caseari agli ovoprodotti, dagli alimenti vegetali alle bevande, dandone una lettura puntuale sulla base dei regolamenti comunitari. L'evento si propone inoltre di far acquisire conoscenze relative ai piani di controllo ufficiale e alle procedure previste nei controlli ufficiali nell'ambito dell'impiego di additivi nell'industria alimentare.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Il programma si articola in moduli formativi con video-lezioni, esercitazioni e materiali di approfondimento a cui ciascun partecipante può accedere autonomamente. È prevista la presenza di un tutor tecnologico per facilitare l'accesso alla piattaforma e ai materiali didattici e per la risoluzione di eventuali problemi tecnici.

PREREQUISITI TECNICI

È sufficiente qualsiasi computer dotato di scheda audio, collegamento Internet e relativo *browser* aggiornato all'ultima versione (Mozilla Firefox, Safari, Google Chrome, MS Edge). Si consiglia l'uso di Google Chrome.

ISCRIZIONI

Per iscriversi è necessario accedere alla piattaforma <https://learning.izsvenezie.it/>, registrare il proprio profilo utente ed effettuare il pagamento della quota tramite pagoPA. Per enti pubblici è possibile il pagamento tramite invio di Impegno di spesa (vedi "[come iscriversi](#)")

PER INFORMAZIONI



Segreteria CFP | Centro di Formazione Permanente

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (PD)

☎ +39 049 8084145 | Fax: +39 049 8084270 | ✉ cfp@izsvenezie.it