

Allegato “A”

Progetto Formativo

***La consapevolezza dell’OSA e operatori ASL
sulle malattie trasmesse da alimenti – Focus
su conserve, semiconserve, controlli ufficiali
e normativa pertinente” – ASL CAGLIARI***

Il presente allegato è composto
di n. 3 fogli, di n. 3 pagine



Ordine dei Medici Veterinari
della Provincia di Cagliari



ASL Cagliari



ARES Sardegna

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
SIAOA CAGLIARI

CORSO DI FORMAZIONE

LA CONSAPEVOLEZZA DELL'OSA E OPERATORI ASL SULLE MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI - FOCUS SU CONSERVE, SEMICONSERVE, CONTROLLI UFFICIALI E NORMATIVA PERTINENTE

Il controllo dei processi termici: metodi e criteri di valutazione

8:30-9:00

Registrazione partecipanti e presentazione corso

9:00-11:00

Richiami di morfologia e fisiologia delle cellule batteriche: endospore, inattivazione cellulare, risposta allo stress. Cellule vitali e non coltivabili (VNC).

11:00-13:00

Principi di termobatteriologia: D_T , z , F_T . Minimum botulinum cook. Valutazione della sicurezza e della stabilità di un prodotto appertizzato o pastorizzato.



13:00-14:00 Pausa pranzo

14:00-15:30

Valutazione dell'efficacia dei trattamenti termici: curve di penetrazione del calore, trattamento dei dati e valori di riferimento. Validazione dei processi termici mediante challenge test di processo. Test di stabilità e test di sterilità.

15:30-16:30

Classificazione merceologica degli alimenti trattati termicamente: semiconserve, conserve a tre quarti, conserve sterili, conserve tropicali.

16:30-18:00

Richiami normativi e modifiche del Reg. 2073/2005.

Relatore: Dott. Antonello Paparella



2 EDIZIONI ALTERNATIVE

23 settembre 2026
24 settembre 2026



SEDE

Ordine dei Medici Veterinari
della Provincia di Cagliari,
Via dei Carroz, 14, 09131
Cagliari



DESTINATARI

Medici Veterinari,
Medici,
Tecnici della
Prevenzione



ECM

8

Direttore SIAOA: Dott. Andrea Puddu

Responsabile scientifico: Dott.ssa Isabella Piredda, email: isabella.piredda@aslcagliari.it

Tutor: Dott.ssa Francesca Porcu, email: fra.porcu@aslcagliari.it

Supervisore: Dott. Antonello Sisinnio Espa

Con la partecipazione di: Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Cagliari

2

Progetto Formativo Aziendale

La consapevolezza dell'OSA e operatori ASL sulle malattie trasmesse da alimenti – Focus su conserve, semiconserve, controlli ufficiali e normativa pertinente” – ASL CAGLIARI

TABELLA RIEPILOGATIVA COSTI PREVISTI

VOCE DI SPESA	TOTALE
COMPENSO DOCENTE E TUTOR	€ 1.700,00
SPESE PER CORSI DI FORMAZIONE	€ 600,00
TOTALE	€ 2.300,00

Costo medio per partecipante	€ 23,00
Costo medio x ora x partecipante	€ 2,88