



Corso Ecm

STRATEGIE DI SICUREZZA E SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE

5 Crediti Ecm



**04 Dicembre 2025
Ore 9:30 - 16:30**

**Pastificio Ferrara
Loc. Polvica di Nola
80035 Nola (NA)**

www.fnob.it

La **sicurezza** e la **sostenibilità alimentare** rappresentano oggi sfide centrali per il settore agroalimentare, chiamato a garantire qualità, tracciabilità, tutela ambientale e innovazione.

In questo contesto, grazie alle sue competenze scientifiche, il biologo diventa una figura chiave per coniugare produzione alimentare, benessere umano e rispetto dell'ambiente, contribuendo al controllo della qualità e della sicurezza degli alimenti, alla protezione della salute del consumatore, allo sviluppo di tecniche innovative e sostenibili e alla salvaguardia delle risorse naturali grazie alle sue competenze scientifiche.

Il corso intende offrire ai partecipanti un **percorso formativo multidisciplinare**, volto ad approfondire i principali aspetti legati:

- ◆ alla prevenzione delle frodi e alla comunicazione della qualità dei prodotti,
- ◆ alla sostenibilità della filiera agroalimentare,
- ◆ alla gestione dei contaminanti e al ruolo del packaging,
- ◆ le esperienze aziendali di innovazione e responsabilità ambientale.

Attraverso **lezioni frontali, case study ed esempi concreti**, i partecipanti avranno la possibilità di confrontarsi con esperti del mondo accademico, delle istituzioni e delle imprese, acquisendo **strumenti utili** per operare con maggiore **consapevolezza e responsabilità**.

L'iniziativa è stata resa possibile grazie alla disponibilità e alla collaborazione del **Pastificio Ferrara**, che ospiterà l'intera giornata di lavori e aprirà le porte del proprio stabilimento per una visita guidata, **offrendo un esempio concreto di innovazione e sostenibilità applicata al settore agroalimentare**.

Al termine del percorso, sarà rilasciato attestato di frequenza dalla Federazione Nazionale degli Ordini dei Biologi.

DIREZIONE SCIENTIFICA

Dr.ssa Carla Cimmino – segretaria e consigliera FNOB

Dr.ssa Elvira Tarsitano – Consigliera FNOB. Presidente OBPB

Dr.ssa Adele Cianciulli - Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare del Pastificio Guido Ferrara S.p.a

COMITATO TECNICO-SCIENTIFICO

Antonietta Foggiano - FNOB; Generale Raffaele Covetti - Carabinieri NAS; Daniele Naviglio-UNINA; Paolo Masi - UNINA; Ilaria Gorrasi- SIAN; Adele Cianciulli - Pastificio Ferrara

ARTICOLAZIONE

Il corso si articola in 1 modulo formativo per un totale di 8 ore.

Le lezioni si terranno il giorno 04/12/2025 in presenza presso la sede del Pastificio Ferrara.

Il percorso è strutturato in lezioni frontali e case study.

Al termine sarà rilasciato:

- materiale didattico
- attestato di frequenza FNOB

Il corso è in fase di accreditamento ECM per i Biologi.

POSTI DISPONIBILI

Minimo: 40

Massimo: 60

Priorità agli Iscritti Ordini Regionali.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

20,00 EURO PER ISCRITTI ORDINI REGIONALI

50,00 EURO PER I NON ISCRITTI ORDINI REGIONALI

PROGRAMMA

09:00 | **Accoglienza e registrazione partecipanti**

09:30 | **Apertura lavori e saluti istituzionali**

Dr. Luca Ferrara – Amministratore Unico Pastificio Ferrara

Dr. Pierluigi Pecoraro- Direttore U.O.C. SIAN, Dip. Prevenzione ASLNA 3 SUD

10:00 | **Prolusione**

Sen. Vincenzo D'Anna – Presidente Federazione Nazionale degli Ordini dei Biologi (FNOB)

Moderà: Antonietta Foggiano, FNOB

10:30 | Generale **Raffaele Covetti** – **Carabinieri NAS**

***Lectio magistralis** Frodi alimentari: comunicazione della qualità e della sostenibilità agroalimentare*

11:00 | Prof. **Paolo Masi** - **UNINA**

Filiera agroalimentare e sostenibilità ambientale

11:30 | **Coffee Break**

11:45 | Prof. **Daniele Naviglio** - **UNINA**

Contaminanti degli alimenti

12:15 | Dr.Ssa **Ilaria Gorrasi**- **SIAN**

Il ruolo del food packaging nella filiera agroalimentare (da remoto)

12 :45 |Dr.Ssa **Adele Cianciulli** – **Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare del Pastificio Guido Ferrara S.p.a**

Il Pastificio Ferrara: esempio di innovazione , sicurezza alimentare e sostenibilità

13:15 | **Sospensione lavori e Light catering**

14:45 | **Visita guidata allo stabilimento**

16:30 | **Questionario ECM e Conclusione lavori**