

Ordine dei Biologi della Puglia e della Basilicata

Convegno

**IL RISCHIO INVISIBILE NELLA FILIERA ALIMENTARE
FOODBORNE VIRUS, SORVEGLIANZA E STRATEGIE DI CONTROLLO**
*sabato 19 settembre 2026, **Bari***

con

**Federazione Nazionale degli Ordini dei Biologi (FNOB)
Coordinamento Nazionale dei Biologi, Biotecnologi, Ricerca e Docenti (CNBRD)**

Ordine dei Biologi della Puglia e della Basilicata

Convegno

IL RISCHIO INVISIBILE NELLA FILIERA ALIMENTARE FOODBORNE VIRUS, SORVEGLIANZA E STRATEGIE DI CONTROLLO

*sabato 19 settembre 2026, **Bari***

h 8.30-19.30

Descrizione

I virus a trasmissione alimentare rappresentano oggi una delle sfide più attuali e complesse per la sicurezza degli alimenti. Invisibili, resistenti nell'ambiente e spesso difficili da controllare lungo la filiera, questi agenti biologici richiedono un approccio integrato che unisca ricerca scientifica, sorveglianza epidemiologica, controllo ufficiale e responsabilità degli operatori del settore alimentare.

L'evento ECM, organizzato dall'Ordine dei Biologi della Puglia e della Basilicata in collaborazione con la Federazione Nazionale degli Ordini dei Biologi (FNOB) ed il Coordinamento Nazionale dei Biologi, Biotecnologi, Ricerca e Docenti (CNBRD), nasce con l'obiettivo di offrire una visione aggiornata e multidisciplinare sul rischio virale negli alimenti, con particolare attenzione alla filiera dei molluschi bivalvi, dove il rapporto tra ambiente marino, qualità delle acque, depurazione e sicurezza del prodotto assume un ruolo centrale.

Attraverso il contributo di esperti provenienti dal mondo universitario, dall'Istituto Superiore di Sanità, dalle Autorità Competenti, da ARPA Puglia e dal settore produttivo, il convegno accompagnerà i partecipanti in un percorso che va dall'epidemiologia dei virus foodborne alla valutazione del rischio, dalle misure di profilassi alle tecnologie di decontaminazione, fino alla gestione operativa delle non conformità nella filiera.

L'incontro sarà anche un'occasione di confronto tra professionisti della sanità pubblica, della sicurezza alimentare, della ricerca e dell'impresa, con l'obiettivo di rafforzare una cultura condivisa della prevenzione e promuovere strategie sempre più efficaci per la tutela del consumatore.

Un appuntamento formativo pensato per trasformare conoscenze scientifiche, dati di sorveglianza e buone pratiche operative in strumenti concreti per affrontare le nuove sfide della sicurezza alimentare.

PROGRAMMA

Bari: sabato 19 settembre

Ore 08,30-19.30

Convegno

IL RISCHIO INVISIBILE NELLA FILIERA ALIMENTARE

FOODBORNE VIRUS, SORVEGLIANZA E STRATEGIE DI CONTROLLO

Ore 8,30

Registrazione dei partecipanti e Apertura dei lavori

Ore 09.30 - 09.30

Saluti delle autorità

Ore 09.30 - 10.00

Introduzione al corso e presentazione degli obiettivi formativi

Elvira **Tarsitano**, presidente OBPB

RELAZIONI

I^a Sessione

MODERAZIONE: Roberta **Pati**, consigliera segretaria OBPB; Marco **Giampaoli**, tesoriere FNOB; Patrizio **Lorusso**, Assegnista di Ricerca DiMeV, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Ore 10.00-10.30

Virus a trasmissione alimentare e valutazione del rischio per la sicurezza alimentare

Valentina **Terio**, Professore Associato DiMeV, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Ore 10.30-11.00

Epidemiologia e resistenza ambientale dei virus a trasmissione alimentare

Elisabetta **Suffredini**, Responsabile Laboratorio nazionale di riferimento per i virus di origine alimentare – Istituto Superiore di Sanità

Ore 11.00-11.30

Coffee break

Ore 11.30-12.00

Epatite A in Puglia: epidemiologia, dinamiche di trasmissione e misure di profilassi

Maria **Chironna**, Professore Ordinario DIM, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Ore 12.00-12.30

Tecnologie per la decontaminazione virale degli alimenti

Annamaria **Pandiscia**, Assegnista di Ricerca DiMeV Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Ore 12.30-13.00

Discussione guidata sugli argomenti trattati

Maria Teresa **Venneri**, vicepresidente OBPB

Ore 13:00 – 14:00

Pausa pranzo

RELAZIONI

II^ Sessione

MODERAZIONE: Elena **Ranieri**, consigliera OBPB/ Professore Ordinario Università di Foggia; Gianvito **Lanave**, Professore Associato DiMeV, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Ore 14.00-14.30

I provvedimenti dell'Autorità Competente in caso di riscontro di virus nelle diverse fasi della filiera

Pietro **Di Pinto**, Dirigente in Igiene degli Alimenti di Origine Animale – SIAV B, ASL Bari

Ore 14.30-15.00

Approccio alla validazione dei metodi impiegati per la verifica dei parametri microbiologici in ambito alimentare

Anna **Donadeo**, Direttore UOC Polo Specializzazioni Alimenti DAP Bari, ARPA Puglia

Ore 15.00-15.30

Il monitoraggio delle acque marine e la classificazione delle aree destinate alla produzione di molluschi bivalvi

Nicola **Ungaro**, Direttore Centro mare, ARPA Puglia

Ore 15.30-16.00

Coffee break

Ore 16.00-18.00

Tavola rotonda

Sorveglianza, prevenzione e gestione del rischio virale nella filiera alimentare: criticità e prospettive operative

con la partecipazione dei relatori e consiglieri OBPB

Ore 18.00-18.30

Conclusioni

Elvira **Tarsitano**, presidente OBPB

Ore 18.30-19.30

Test di valutazione ECM partecipanti

Didattica

Il corso si svolge in presenza

Il percorso formativo è strutturato in lezioni frontali e case study

Il corso è in fase di accreditamento ECM per i Biologi

Posti disponibili:100

ECM: in accreditamento

Quota di iscrizione: 10 euro per diritti di segreteria

Sarà data preferenza agli iscritti agli ordini regionali di appartenenza

Responsabili scientifici

Roberta Pati, Patrizio Lorusso

Comitato Scientifico

Carla Cimmino, Elvira Tarsitano

Comitato Organizzativo

Ordine dei Biologi della Puglia e della Basilicata

segreteria@biologipugliabasilicata.it

Segreteria Organizzativa e Provider ECM:

Federazione Nazionale degli Ordini dei Biologi (FNOB)

Via Icilio 7 Roma

Web: <https://www.fnob.it/>

Email: formazione@fnob.it

PEC: protocollo@cert.fnob.it