

Foodborne Viruses

Sfide (ri)emergenti per la sicurezza alimentare: prevenzione, controllo e comunicazione del rischio

E-LEARNING / FAD SINCRONA

Corso ECM per Biologi

Durata complessiva	16 ore formative
Articolazione	4 giornate - 8 moduli da 2 ore
Modalità	E-learning / FAD sincrona
Requisito di presenza	Almeno il 90% della durata complessiva

Descrizione del Corso

I virus a trasmissione alimentare rappresentano una delle principali sfide emergenti per la sicurezza degli alimenti e per la tutela della salute pubblica. Norovirus, virus dell'epatite A e virus dell'epatite E sono oggi riconosciuti tra gli agenti virali di maggiore interesse nelle filiere alimentari, per la loro capacità di diffondersi attraverso alimenti contaminati, acqua, superfici e manipolazione da parte di operatori infetti.

Il presente corso di formazione si propone di offrire ai professionisti del settore, in particolare ai biologi, un percorso di aggiornamento tecnico-scientifico dedicato alla sorveglianza, alla prevenzione e alla gestione del rischio virale nelle aziende alimentari. Attraverso moduli dedicati all'epidemiologia, alla resistenza ambientale, alla normativa, alla diagnostica molecolare, all'investigazione dei focolai e alla comunicazione del rischio, i partecipanti potranno acquisire strumenti operativi utili per integrare il rischio virale nei sistemi di autocontrollo e nei manuali HACCP.

Particolare attenzione sarà riservata agli aspetti applicativi e ai casi studio, con riferimento alle matrici e ai contesti produttivi maggiormente coinvolti, quali acqua, molluschi bivalvi, frutti di bosco, alimenti ready-to-eat e superfici a contatto con gli alimenti. Il corso intende inoltre valorizzare il ruolo del biologo nella valutazione del rischio, nell'interpretazione dei dati analitici, nella prevenzione delle contaminazioni e nel supporto tecnico alle imprese alimentari.

Questo percorso rappresenta un momento di aggiornamento professionale finalizzato a rafforzare le competenze del biologo nella gestione integrata del rischio virale, in un'ottica di prevenzione, sicurezza alimentare e tutela del consumatore.

Responsabili scientifici

Dott. Patrizio **Lorusso**, PhD; Dott.ssa Roberta **Pati** – consigliera segretaria Ordine dei Biologi di Puglia e Basilicata

Moderazione: Roberta **Pati**, consigliera segretaria OBPB; Patrizio **Lorusso**, Assegnista di Ricerca DiMeV, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Articolazione

Il corso è articolato in 8 moduli formativi, ciascuno della durata di 2 ore, per un totale di 16 ore di formazione, distribuite in 4 giornate.

Le lezioni si svolgeranno nella fascia oraria 14:00-18:00, secondo calendario.

Didattica

Il corso si svolge online, nello specifico in modalità e-learning / FAD sincrona. Il percorso formativo è strutturato in:

- lezioni frontali;
- approfondimenti tecnico-scientifici;
- discussione guidata;
- case study applicativi;
- analisi di scenari aziendali e di gestione del rischio.

Al termine del corso verrà rilasciato il materiale didattico e, previa verifica dei requisiti di partecipazione e superamento del test finale, l'attestato di frequenza/ECM secondo le modalità previste dall'ente organizzatore.

Il corso è in fase di accreditamento ECM per Biologi.

Quota di iscrizione

30 euro per gli iscritti agli ordini territoriali (spese di segreteria)

50 euro per i non iscritti

Numero posti disponibili

Minimo: 50

Massimo: 100

Programma

PRIMA GIORNATA 14/10/2026

Orario	Modulo	Contenuti principali
14:00 - 16:00	Modulo 1 - Epidemiologia e rilevanza sanitaria	Introduzione al corso e presentazione degli obiettivi formativi <i>Elvira Tarsitano, presidente OBPB</i> • Virus a trasmissione alimentare di maggiore interesse: norovirus, HAV, HEV • Dati epidemiologici europei e italiani: EFSA, ECDC, ISS • Impatto dei virus enterici sulla salute pubblica • Ricadute per le imprese alimentari e per i sistemi di autocontrollo <i>Docente: Dott.ssa Elisabetta Suffredini - ISS</i>
16:00 - 18:00	Modulo 2 - Aspetti biologici e resistenza ambientale	• Caratteristiche virologiche principali dei virus a trasmissione alimentare • Vie di trasmissione alimentare, ambientale e interumana • Stabilità e persistenza dei virus negli alimenti • Sopravvivenza dei virus sulle superfici e negli ambienti di lavorazione • Fattori che influenzano la resistenza virale ai trattamenti ambientali e tecnologici <i>Docente: Prof. Gianvito Lanave - UNIBA</i>

SECONDA GIORNATA 20/10/2026

Orario	Modulo	Contenuti principali
14:00 - 16:00	Modulo 3 - Normativa, responsabilità e standard tecnici	• Regolamenti europei e responsabilità degli operatori del settore alimentare • Inquadramento del rischio virale nel sistema HACCP • Ruolo del Reg. CE 852/2004 e normativa correlata • Standard tecnici e metodiche di riferimento • ISO/TS 15216 per norovirus e virus dell'epatite A in matrici alimentari • Integrazione del rischio virale nei manuali di autocontrollo <i>Docente: Prof.ssa Valentina Terio</i>
16:00 - 18:00	Modulo 4 - Diagnostica, metodi di analisi e tecnologie di decontaminazione	• Metodi molecolari per la rilevazione dei virus negli alimenti • Interpretazione dei risultati e limiti diagnostici • RNA virale e vitalità infettiva • Tecnologie innovative per la decontaminazione virale degli alimenti • Trattamenti termici e non termici: applicazioni, limiti e prospettive <i>Docente: Dott.ssa Annamaria Pandiscia</i>

TERZA GIORNATA 27/10/2026

Orario	Modulo	Contenuti principali
14:00 - 16:00	Modulo 5 - Outbreak investigation e trace-back nella filiera	• Principi di indagine epidemiologica di un focolaio alimentare • Identificazione della fonte di contaminazione • Raccolta e interpretazione delle informazioni epidemiologiche • Trace-back e trace-forward nella filiera alimentare • Coordinamento con autorità sanitarie, laboratori e imprese alimentari • Gestione documentale e comunicazione durante l'emergenza <i>Docente: Dott. Pietro Di Pinto – ASL BA</i>
16:00 - 18:00	Modulo 6 - Prevenzione e gestione del rischio virale in azienda	• Procedure di sanificazione e gestione ambientale • Controllo dell'igiene del personale e prevenzione della contaminazione crociata • Gestione degli operatori sintomatici o infetti • Punti critici nei processi aziendali • Acqua, molluschi bivalvi, frutti di bosco e alimenti ready-to-eat • Verifica dell'efficacia delle misure preventive • Ruolo del biologo nel supporto tecnico alle aziende alimentari <i>Docente: Dott.ssa Marinetta Latorre – RQ Mare Gioioso</i>

QUARTA GIORNATA 3/11/2026

Orario	Modulo	Contenuti principali
14:00 - 16:00	Modulo 7 - Comunicazione del rischio	• Principi di comunicazione del rischio • Trasparenza, responsabilità e fiducia verso i consumatori • Il sistema europeo e nazionale della comunicazione del rischio in sicurezza alimentare • Costruzione di messaggi chiari, coerenti e scientificamente fondati • Gestione della comunicazione: flussi informativi, tecniche, pubblici di riferimento <i>Docente: Dott.ssa Barbara Tiozzo</i>
16:00 - 18:00	Modulo 8 - Test finale ECM, discussione guidata e chiusura lavori	• Questionario ECM a scelta multipla • Discussione guidata sugli argomenti trattati • Analisi delle principali criticità emerse durante il corso • Sintesi dei punti chiave e indicazioni per il rilascio degli attestati <i>Docente: Dr. Lorusso Patrizio</i>
