



Università degli Studi di Parma

Ruolo della formazione nella sicurezza degli alimenti

Alessandro Mangia

Workshop sulla Sicurezza degli Alimenti, Parma, 5 maggio 2011

- La Sicurezza degli alimenti **tema prioritario per l'opinione pubblica e nell'agenda dei governi mondiali**
- **Aumento della complessità e del numero delle norme** in tema di sicurezza degli alimenti
- Maggiore **consapevolezza del consumatore e attenzione dei media**
- Sicurezza alimentare e conformità legale sono **requisiti imprescindibili per qualsiasi azienda agroalimentare**
- Il **controllo dei processi**, al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, costituisce un **vantaggio per le aziende**, in termini di controllo dei costi e preferenze del consumatore

Obiettivi

- Fornire agli operatori gli strumenti per garantire in primo luogo la sicurezza degli alimenti
- Garantire a tutti la sicurezza alimentare, in tutte le sue accezioni ed implicazioni, a tutela della salute umana, del diritto ad un'alimentazione sana, sicura e certa in tutto il pianeta, lungo tutta la filiera economico-produttiva.

Contesto

Crescente complessità delle tecniche di produzione delle materie prime.

Crescente complessità delle tecnologie di trasformazione, confezionamento e distribuzione (anche in relazione alle mutate abitudini alimentari ed alle trasformazioni sociali ed etniche)

Settori di intervento

- Produzione delle materie prime alimentari
- Trasformazione, conservazione, distribuzione
- Nutrizione e salute umana
- Aspetti economici, gestionali e forensi del sistema “sicurezza alimentare”

La Scuola

Sedi e strumenti

Dalla materna alle superiori

Per l'educazione ad una corretta alimentazione

L'Università

Nelle suoi percorsi istituzionali:

- Corsi di Laurea (180 Crediti Formativi)
- Master Universitari di I livello (60 Crediti Formativi pari a 1500 ore di attività (lezioni, stages, studio))
- Laurea Magistrale (120 Crediti Formativi)
- Master Universitari di II Livello (60 Crediti Formativi)
- Lauree Magistrali a ciclo unico (Area sanitaria)
- Dottorato di Ricerca



Dottorato di Ricerca

- Attività di formazione scientifica e didattica
- Opportunità di crescita professionale e personale
- Strumento per collaborazioni tra l'Università e gli Enti di ricerca e di controllo, gli organismi internazionali, le aziende
- Formazione mirata all'inserimento nel mondo del lavoro

La formazione per la sicurezza alimentare all'Università di Parma

Corsi di Laurea nelle Facoltà di Agraria, Economia, Farmacia, Giurisprudenza, Ingegneria, Medicina e Chirurgia, Medicina Veterinaria, Scienze

Master Universitari di II Livello

- Sistema qualità nel laboratorio chimico-analitico (*Facoltà di Scienze*)
- Tecnologia degli alimenti-Master Internazionale (*Facoltà di Agraria e Facoltà di Medicina veterinaria*)
- Salute internazionale e medicina per la cooperazione con paesi in via di sviluppo (*Facoltà di Medicina e Chirurgia*)

Scuole di Specializzazione

- Scienza dell'alimentazione
- Ispezione degli alimenti di origine animale
- Diritto e legislazione veterinaria
- Sanità animale, allevamento e produzioni zootecniche

Formazione e Ricerca

Dipartimenti

Centri Interdipartimentali di Ricerca del Tecnopolo dell'Università di Parma, afferente alla Rete Regionale E.R.

- SITEIA.PARMA: Centro Interdipartimentale sulla Sicurezza e le Tecnologie per l'Industria Alimentare
- CIPACK: Centro Interdipartimentale per il Packaging
- BIOPHARMANET_TEC: Centro Interdipartimentale per l'Innovazione dei prodotti per la salute
- RFID & VIS LABs: Centro Interdipartimentale sulle tecnologie di identificazione in radiofrequenza e con visione artificiale.

Scuola internazionale per la Sicurezza degli Alimenti



- che soddisfi le più attuali esigenze del mondo produttivo e degli Enti regolatori e di controllo
- che raggiunga un livello di eccellenza internazionalmente riconosciuto

Consorzio/Società consortile

- **Soggetti consorziati**, che contribuiscono direttamente alla realizzazione dei corsi tramite risorse, personale e strutture
- **Soggetti partner**, che forniscono supporto alle attività, indicando esperti, offrendo stage, ecc.

Attori

Firmatari del protocollo di intesa (Parma 12 marzo 2010) che individua il “Polo Europeo per la Sicurezza e la Qualità Alimentare” di Parma

- **Ministero della Salute**
- **Comuni di Parma e Milano**
- **Comitato EXPO2015**
- **EFSA**
- **Organismi dell’Unione Europea**
- **Università**
- **Altri stakeholder pubblici o privati**

Settori di intervento

Produzione delle materie prime alimentari

- Produzioni agrarie e sostenibilità ambientale
- Tecniche di coltivazione e produzione e sicurezza degli alimenti
- Genetica e biotecnologie nelle produzioni di alimenti
- Controllo di contaminanti nelle materie prime
- Alimentazione animale e sicurezza alimentare
- Tracciabilità negli scambi commerciali
- Valutazione del rischio e gestione delle emergenze per la sicurezza alimentare
- Aspetti normativi e di diritto internazionale negli scambi commerciali
- Economia, gestione e disciplina del sistema agro-alimentare
- Diritto e legislazione veterinaria
- Aspetti forensi nei controlli degli alimenti

Trasformazione, conservazione, distribuzione

- Processi e tecnologie per la trasformazione e conservazione
- Effetti dei trattamenti tecnologici e della conservazione sulla sicurezza degli alimenti
- Packaging, conservazione e logistica degli alimenti (catena del freddo, ecc.)
- Economics della sicurezza alimentare (costi vs. opportunità)
- Metodi industriali di controllo
- Claim/ etichettatura e aspetti di marketing con implicazioni sulla sicurezza alimentare (Infant Formula, Health Care Nutrition, ...)

Nutrizione e salute umana

- Aspetti medico-nutrizionali (diete e abusi)
- Patologie umane ed alimentazione
- Intolleranze ed allergie alimentari
- Comunicazione per la corretta alimentazione
- Educazione alimentare
- Controllo della sicurezza dei prodotti alimentari (es. contaminazione chimica, microbiologica, allergeni nascosti)
- Valutazione dei rischi tossicologici per salute umana - Risk assesment
- Aspetti normativi e forensi.

Aspetti economici, gestionali e forensi del “sistema” sicurezza alimentare

- Economia e gestione del sistema agro-alimentare
- Risk assesment
- Normative nazionali, comunitarie ed extracomunitarie per la sicurezza degli alimenti
- Gestione della catena di distribuzione degli alimenti e sicurezza alimentare
- Ristorazione collettiva e sicurezza alimentare
- Aspetti giuridici e forensi nei controlli e nella valutazione dei rischi per la salute umana
- Claim/ etichettatura e aspetti di marketing con implicazioni sulla sicurezza alimentare (penso, ad esempio, a Infant Formula, Health Care Nutrition, ...)

Figure professionali target

- Alti Funzionari nelle Istituzioni
 - Istituzioni Europee
 - Ministeri
 - Regioni
 - Police Enforcement Officer
- Manager di Imprese nazionali ed internazionali
 - Top Management (Quality Assurance/Risk Evaluation/Crisis Management)
- Responsabile Aziendale
 - Piattaforme/Network di ricerca e sviluppo
 - Rapporti con le istituzioni

Attività formativa

- **Corsi di Dottorato di Ricerca**
- **Corsi per Master di II livello**
- **Corsi intensivi** di formazione professionale di alta specializzazione, stages formativi

Punti qualificanti del progetto

- Leva sul **cluster di Parma**: competenze e riconoscimento del nome a livello internazionale
- Internazionalizzazione, con il coinvolgimento di un **network internazionale** di ricercatori, professionisti e istituzioni pubbliche
- Attenzione **all'impatto sulla sicurezza degli alimenti di ricerca, innovazione tecnologica, sostenibilità ambientale ed economica e competitività commerciale**
- **Elevato livello delle attività formative**, con il coinvolgimento **di esperti e accademici di rilievo internazionale**
- **Forte interazione con EFSA ed altri organismi della Unione europea**
- **Visibilità internazionale**, grazie anche al coinvolgimento di EXPO2015
- **Valutazione continua delle attività** secondo i più accreditati standard internazionali, avvalendosi del contributo di esperti riconosciuti dalla comunità scientifica internazionale
- **Numero limitato di partecipanti**, con forte connotazione internazionale
- **Un network di relazioni internazionali**, utile ai futuri manager
- Esperienza in **ambiente scientifico**
- Ingresso per *concorso / selezione*
- **Borse di studio** /finanziatori

Formazione

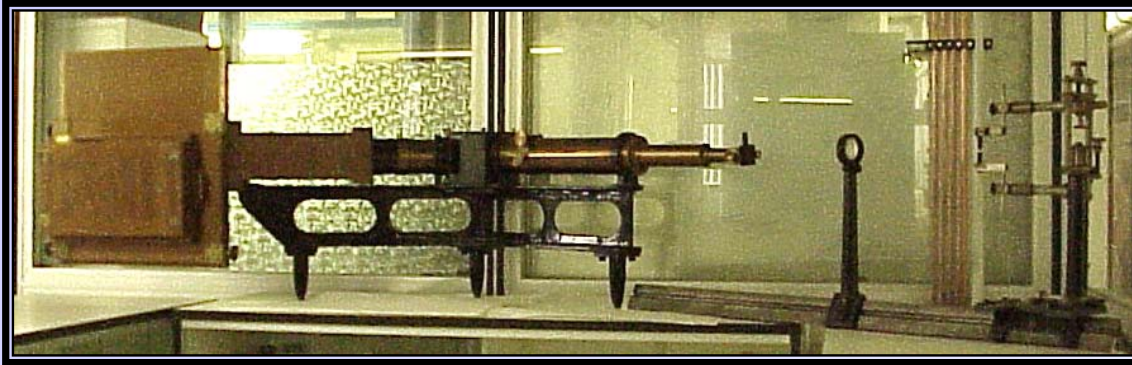
- Conoscenza delle Norme
- Conoscenza delle Istituzioni
- Conoscenza sistemi di controllo
- Conoscenza degli aspetti economici e di sostenibilità
- Conoscenza dei Processi Produttivi



Workshop sulla Sicurezza degli Alimenti, Parma, 5 maggio 2011



Workshop sulla Sicurezza degli Alimenti, Parma, 5 maggio 2011



Workshop sulla Sicurezza degli Alimenti, Parma, 5 maggio 2011