Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Brescia

Agenzia di Tutela della Salute di Brescia
Sede Legale: viale Duca degli Abruzzi, 15 – 25124 Brescia
Tel. 030.38381 Fax 030.3838233 - www.ats-brescia.it
Posta certificata: protocollo@pec.ats-brescia.it
Codice Fiscale e Partita IVA: 03775430980

DETERMINAZIONE N. 593 DEL 29/08/2023

ADOTTATA DAL DIRIGENTE RESPONSABILE DELLA
SC GESTIONE E SVILUPPO DELLE RISORSE UMANE
AI SENSI DEL DECRETO DEL DIRETTORE GENERALE N. 278 DEL 09.05.2023

Cl.: 1.1.02

OGGETTO: Evento formativo: "Acrilammide: misure di attenuazione e gestione del rischio" - 1° edizione: 10 ottobre 2023 - 2° edizione: 11 ottobre 2023.

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Brescia

IL DIRIGENTE RESPONSABILE

Premesso che l'acrilammide è una sostanza chimica che si forma naturalmente negli alimenti amidacei durante la cottura ad alte temperature (frittura, cottura al forno e alla griglia) e anche durante le lavorazioni industriali a temperature di oltre 120° con scarsa umidità). Il processo chimico che provoca tutto ciò è noto come "reazione di Maillard", quella che conferisce al cibo quel tipico aspetto e sapore di "abbrustolito" che lo rende più gustoso. L'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro (IARC) ha classificato l'acrilammide tra i "probabili cancerogeni per l'uomo", mentre l'EFSA (l'Agenzia europea per la sicurezza alimentare), pur dichiarando che il rischio è molto basso, invita a limitarne il consumo;
Valutato quanto in premessa, si rileva il bisogno di organizzare l'evento formativo "Acrilammide: misure di attenuazione e gestione del rischio" - 1° edizione: 10 ottobre 2023 - 2° edizione: 11 ottobre 2023, così come previsto dal programma di cui all'allegato "A" (composto da n. 3 pagine) che si approva quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
Visti gli argomenti trattati si è ritenuto di affidare l'incarico di docenza, secondo le modalità previste dal Regolamento dell'Albo dei Formatori dell'ATS di Brescia, approvato con Decreto D.G. n. 47/2020, alla sottoelencata Professionista:

- Roberta De Noia – Tecnologo alimentare;

Dato atto che l'evento in oggetto è presente nel Piano di Formazione dell'Agenzia per l'anno 2023, approvato con Decreto D.G. n. 152 del 15/03/2023;
Vista l'attestazione in ordine alla regolarità contabile del Dirigente Amministrativo Dott.ssa Ornella Corini in sostituzione della Dott.ssa Lara Corini, Responsabile della SC Bilancio, Programmazione Finanziaria e Contabilità;

D E T E R M I N A

a) di approvare lo svolgimento dell'evento formativo denominato "Acrilammide: misure di attenuazione e gestione del rischio" - 1° edizione: 10 ottobre 2023 - 2° edizione: 11 ottobre 2023, così come previsto dal programma di cui all'allegato "A" (composto da n. 3 pagine), che si approva quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
b) di affidare l'incarico di docenza, secondo le modalità previste dal Regolamento dell'Albo dei Formatori dell'ATS di Brescia, approvato con Decreto D.G. n. 47/2020, alla sottoelencata Professionista:
   - Roberta De Noia – Tecnologo alimentare;
c) di dare atto che l'evento è previsto all'interno del Piano di formazione dell'Agenzia per l'anno 2023, approvato con Decreto D.G. n. 152 del 15/03/2023;
d) di dare atto che il costo derivante dal presente provvedimento, pari a € 602,00 omnicomprensivi, trova registrazione nella contabilità dell'Agenzia - Bilancio Sanitario anno 2023, al conto "Formazione da privato", codice 4508302 programma di spesa n. 14015/2023, relativo ai compensi da corrispondere a Roberta De Noia;
e) di attribuire l'importo di € 602,00 al C.d.C. 02020003 relativo alla SSD Igiene degli Alimenti e Nutrizione;
f) di precisare che la partecipazione dei dipendenti verrà considerata a tutti gli effetti orario di servizio e che per le eventuali ore straordinarie maturate si farà riferimento alla vigente regolamentazione;
g) di provvedere successivamente alla rendicontazione e al rilascio degli attestati a cura del Direttore SC Gestione e Sviluppo delle Risorse Umane;

h) di dare atto che il presente provvedimento è sottoposto al controllo del Collegio Sindacale, in conformità ai contenuti dell'art. 3-ter del D.Lgs. n. 502/1992 e ss.mm.ii. e dell'art. 12, comma 14, della L.R. n. 33/2009;

i) di disporre, a cura della SC Affari Generali e Legali, la pubblicazione all'Albo on-line – sezione Pubblicità legale - ai sensi dell'art. 17, comma 6, della L.R. n. 33/2009, e dell'art. 32 della L. n. 69/2009, ed in conformità alle disposizioni ed ai provvedimenti nazionali e comunitari in materia di protezione dei dati personali.

Firmata digitalmente
Dott. Bruno Galetti

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Brescia

Direzione Amministrativa
Dipartimento Amministrativo di Controllo e degli Affari Generali e Legali
SC Gestione e Sviluppo delle Risorse Umane
Certificato UNI EN ISO 9001:2015 n. 9122.AB19 per l'attività di formazione
Tel: 030/3838231/8211/8556
@: formazione@ats-brescia.it

Direzione Sanitaria
PROGRAMMA EVENTO RESIDENZIALE 65/23

ACRILAMMIDE: MISURE DI ATTENUAZIONE E GESTIONE DEL RISCHIO

1^ edizione: data 10 ottobre 2023
2^ edizione 11 ottobre 2023

ID evento: 180511

Tipologia formativa: Formazione residenziale classica
Sede: Aule della formazione (Sala Venturini) di ATS Brescia, Viale Duca degli Abruzzi 15

BREVE PREMESSA

L'acrilammide è una sostanza chimica che si forma naturalmente negli alimenti amidacei durante la cottura ad alte temperature (frittura, cottura al forno e alla griglia) e anche durante le lavorazioni industriali a temperature di oltre 120° con scarsa umidità). Il processo chimico che provoca tutto ciò è noto come "reazione di Maillard", quella che conferisce al cibo quel tipico aspetto e sapore di "abbrustolito" che lo rende più gustoso. L'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro (IARC) ha classificato l'acrilammide tra i "probabili cancerogeni per l'uomo", mentre l'EFSA (l'Agenzia europea per la sicurezza alimentare), pur dichiarando che il rischio è molto basso, invita a limitarne il consumo.

OBIETTIVI FORMATIVI

Lo scopo del corso è quello di introdurre le misure di attenuazione e gestione del rischio.

OBIETTIVI DI INTERESSE REGIONALE:

Valutazione e applicazione delle normative comunitarie e strumento di lavoro nell'ambito della sicurezza alimentare

PROFESSIONISTI COINVOLTI

Il percorso è rivolto agli operatori dei Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione delle ATS lombarde e operatori del SC Igiene Pubblica, Salute – Ambiente di ATS Brescia

AZIENDA	CATEGORIA PROFESSIONALE	N. PARTECIPANTI
Esterni ATS Brescia	Medici, Tecnici della Prevenzione, Dietisti, Assistenti Sanitari dei Servizi IAN e Servizi ISP	40 40
Totale partecipanti		**80**

RESPONSABILE SCIENTIFICO
Dott.ssa Roberta Ferranti – Responsabile SSD Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ATS di Brescia

DOCENTI
Dott.ssa Roberta De Noia – Tecnologo alimentare

METODOLOGIA E MATERIALE DIDATTICO UTILIZZATO
Il corso si svolgerà in presenza e verrà erogato secondo una modalità laboratoriale dove l'interazione e il coinvolgimento delle persone sono la caratteristica fondante.
Ogni incontro prevede momenti in cui la docente fornisce contributi teorici, lavori di gruppo e momenti di condivisione e sollecitazione a partire dalle esperienze dei partecipanti sui temi trattati.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
SC Gestione e Sviluppo delle Risorse Umane
☎ 030383.8231/8211/8556 - @: formazione@ats-brescia.it

MODALITÀ DI ISCRIZIONE E PARTECIPAZIONE

L'iscrizione al corso dovrà essere effettuata on line entro **venerdì 6 ottobre 2023**:
- Per i dipendenti di ATS Brescia accedendo al portale https://formazione.sigmapaghe.com con le credenziali utilizzate per l'Angolo del dipendente
- Per i non dipendenti di ATS Brescia accedendo con le proprie credenziali o effettuando la registrazione al portale https://formazione.sigmapaghe.com e procedendo con l'iscrizione

PROGRAMMA DEL PERCORSO FORMATIVO PER UN TOTALE DI ORE 4

Orario	Contenuti
09.00 - 09.15	Registrazione partecipanti
09.15 – 09.30	**Introduzione al corso - Acrilammide: misure di attenuazione e gestione del rischio,** Docente: Roberta De Noia
09.30 – 10.30	**Cos'è e come si forma l'acrilammide**, quali alimenti la contengono e quali sono i livelli di esposizione della popolazione nelle diverse fasce di età.
10:30 – 10:45	Breve pausa
10:40 – 12:00	**Il Regolamento UE 2158/17**: le misure di attenuazione nelle diverse categorie di alimenti del campo di applicazione, l'importanza della valutazione della materia prima e i criteri di accettazione in azienda, la ricetta e la necessità di modificarla per ridurre la formazione di acrilammide, il controllo del processo produttivo, le campionature e le analisi dei tenori di acrilammide (livelli di riferimento).

12:00 – 13:00	**La gestione del rischio acrilammide in autocontrollo**: l'integrazione del programma di prerequisiti aziendale, l'applicazione del metodo HACCP, la validazione del processo produttivo, l'utilizzo di kit per la determinazione di acrilammide, l'esonero dall'obbligo di analisi, la formazione del personale.
13:00 – 13:40	**Spazio per domande, approfondimenti e test finale**

PARTECIPAZIONE, CREDITI E RILASCIO ATTESTATI

Secondo le indicazioni contenute nel Decreto del Direttore Generale Welfare n.19280 del 29.12.2022 all'evento sono stati assegnati **N° 4 crediti ECM**. L'attestato con i crediti sarà rilasciato esclusivamente a coloro che avranno partecipato almeno al **100%** del programma, superato il test e compilato il questionario di *customer satisfaction* on line **entro 3 giorni** dal termine del corso **sul portale** https://formazione.sigmapaghe.com (sezione: le mie iscrizioni).

DESCRIZIONE MODALITA' DI VALUTAZIONE EVENTO

La valutazione dell'apprendimento avverrà attraverso la compilazione di un questionario a risposta multipla, dalla customer satisfaction e dal report conclusivo redatto dal Responsabile Scientifico dell'evento.