



IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Corso di formazione online

30 Ottobre – 31 dicembre 2007

organizzato da:
ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ'
Ufficio Relazioni Esterne

AZIENDA CON SISTEMA QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV
=UNI EN ISO 9001/2000=

DESCRIZIONE

Il sistema sanitario italiano è stato soggetto a un processo di riforma negli anni '90, iniziato con i DLgs 502/92 e 517/93 e portato a compimento dal DLgs 229/99, che rende operativo quanto previsto dal Piano Sanitario Nazionale 1998-2000. Il perseguimento del migliore livello possibile di salute del cittadino attraverso la razionalizzazione delle risorse disponibili costituisce il principio ispiratore della riforma e trova attuazione nelle funzioni organizzative e gestionali dell'azienda sanitaria. All'interno di essa il dipartimento di prevenzione riveste un ruolo fondamentale nella tutela e promozione della salute pubblica, come illustrato dal DLgs 502/92, che indica le competenze dell'area di sanità pubblica e attiva i dipartimenti di prevenzione, articolati nei servizi di igiene e sanità pubblica, prevenzione e sicurezza degli ambienti di lavoro, igiene degli alimenti e della nutrizione, veterinaria. Sempre in relazione al processo di riforma, il DLgs 229/99 indica come compito preciso dell'ISS l'organizzazione di attività formative in sanità pubblica indirizzate al personale laureato del SSN, abbracciando le tematiche relative allo sviluppo di temi di prevenzione e salute pubblica, tra cui è inclusa l'igiene degli alimenti e della nutrizione.

OBIETTIVI GENERALI DEL MODULO

Al termine del modulo, i partecipanti saranno in grado di:

1. definire i requisiti strutturali, impiantistici e gestionali delle attività di produzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande in rapporto alla normativa di riferimento
2. valutare lo stato nutrizionale di una popolazione e/o di un suo sottogruppo
3. individuare le modalità per l'organizzazione delle attività di promozione della salute in campo nutrizionale

OBIETTIVI SPECIFICI

Al termine del modulo, i partecipanti saranno in grado di:

1. Descrivere le indicazioni della normativa generale di riferimento (Legge n°283/62, DPR n°327/80, D.Leg.vo n°155/97, O.M. n°11/98)
2. Individuare, sulla base delle disposizioni di legge, i requisiti minimi strutturali ed impiantistici delle più comuni tipologie d'esercizio (bar, ristoranti, laboratori artigiani, attività di vendita)
3. Descrivere le procedure di corretta prassi igienica relative alle più importanti macrofasi di lavorazione dei prodotti alimentari (ricevimento merci, stoccaggio, preparazione, cottura, raffreddamento rapido, conservazione prodotti finiti, ecc.)
4. Descrivere i requisiti di base di un piano di autocontrollo elaborato secondo i principi del sistema HACCP
5. Definire i fabbisogni energetici e di nutrienti in gruppi di popolazione
6. Elencare ed interpretare i principali indicatori antropometrici per la valutazione dello stato nutrizionale
7. Indicare i metodi per la rilevazione dei consumi alimentari in gruppi di popolazione e per la stima dell'adeguatezza della dieta in termini di nutrienti
8. Individuare le fasi per la realizzazione di attività di sorveglianza nutrizionale
9. Definire obiettivi e metodi di un programma di educazione alimentare
10. Delineare un programma di intervento multisetoriale per la promozione della salute

METODO DIDATTICO

L'approccio didattico privilegia una lettura integrata dei diversi contenuti di cultura scientifica, medica, antropologica, sociologica ed economica per fornire all'operatore di sanità pubblica strumenti di interpretazione più adatti ad analizzare un contesto operativo e professionale in rapida trasformazione normativa e disciplinare e la capacità di intervenire con un approccio multisettoriale per il miglioramento della sanità pubblica.

La metodologia didattica adottata utilizza i principi dell'Apprendimento per problemi e si propone di stimolare le abilità utili a risolvere i problemi attraverso la loro reale contestualizzazione, al fine di consentire lo sviluppo di un'attitudine creativa nella ricerca e proposta di nuove soluzioni.

L'unità è costituita da:

- **obiettivi specifici**, che hanno la funzione di guidare il partecipante attraverso i contenuti forniti
- **un problema**, che rappresenta uno spunto di studio ed approfondimento ed eventuale tema di confronto e discussione con i colleghi nel forum
- una cartella denominata "**Materiali di lettura**" contenente una serie di letture selezionate e finalizzate a fornire al partecipante gli elementi conoscitivi che consentano di dare una risposta al problema
- una cartella denominata "**Materiali di supporto**" contenente materiale finalizzato alla soluzione del problema

I materiali presentati nelle varie unità didattiche, oltre agli articoli ed al materiale bibliografico tradizionale, privilegiano documenti elaborati da attori ufficiali del Sistema Sanitario Nazionale, nei suoi vari livelli operativi (Ministero della Salute, Regioni, Aziende, Enti e Istituti di ricerca e assistenza), al fine di rendere l'attività didattica quanto più vicina alla realtà operativa. A ciascun partecipante verrà fornito l'indirizzo di posta elettronica del referente didattico che potrà essere contattato per commenti e chiarimenti. Sarà possibile un forum di discussione tra i partecipanti, al fine di stimolare il processo di apprendimento e di facilitare lo scambio di esperienze.

IMPEGNO DI STUDIO STIMATO

Ore: 120

ESPERTI CHE HANNO PREPARATO I CONTENUTI

GIANFRANCO TARSITANI, Dipartimento di Scienze di Sanità Pubblica – Università "La Sapienza", Roma

AUGUSTO BIONDI, II Scuola di Specializzazione in Igiene e Medicina Preventiva,
Università degli Studi di Roma "La Sapienza"

GIULIA CAIRELLA, Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - ASL RMB,
Roma; Società Italiana di Nutrizione Umana - SINU

CINZIA LE DONNE, Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione,
Roma

CATHERINE LECLERCO, Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la
Nutrizione, Roma

FRANCESCA FILIPPONI, Ufficio Relazioni Esterne, Istituto Superiore di Sanità

DIRETTORE DEL CORSO

RITA FERRELLI

Ufficio Relazioni Esterne

Istituto Superiore di Sanità

Tel. 06 4990 4136

E-mail: rita.ferrelli@iss.it

GIANFRANCO TARSITANI

Dipartimento di Scienze di Sanità Pubblica – Università "La Sapienza", Roma

SEGRETERIA SCIENTIFICA

RITA FERRELLI

Ufficio Relazioni Esterne

Istituto Superiore di Sanità

Tel. 06 4990 4136

E-mail: rita.ferrelli@iss.it

GIANFRANCO TARSITANI

Dipartimento di Scienze di Sanità Pubblica – Università "La Sapienza", Roma

Quota di iscrizione: Euro 360 + IVA 20%

Destinatari

Il modulo è rivolto a tutti i profili del settore socio-sanitario.

Modalità di iscrizione, pagamento e disdetta (vedi: "Domanda di iscrizione a Corsi FAD")

La domanda di iscrizione deve essere compilata online all'indirizzo <http://www.iss.it/site/reg/> successivamente stampata, firmata e trasmessa alla Segreteria Scientifica al fax n° 0649904134.

Al partecipante è richiesto di inviare via fax copia del bonifico relativo al pagamento della quota di iscrizione indirizzandolo alla Segreteria Scientifica (N. fax 0644904134).

Non avranno accesso al corso i partecipanti non in regola con la quota di iscrizione.

**PER OGNI INFORMAZIONE ATTINENTE AI CONTENUTI DEL CORSO SI
PREGA DI CONTATTARE LA SEGRETERIA SCIENTIFICA**

**PER OGNI INFORMAZIONE ATTINENTE AGLI ASPETTI ORGANIZZATIVI
DEL CORSO SI PREGA DI CONTATTARE L'UFFICIO RELAZIONE ESTERNE:**

orario: Lun.-Ven. h. 08.30 – 16.30
tel: 0649904139