



QUALIFICA VALUTATORI
DELLA SICUREZZA COSMETICA

3° CORSO COMPLETO SICUREZZA
10 - 16 Ottobre 2022

3° CORSO AVANZATO SICUREZZA
14 - 16 Ottobre 2022

SESTRI LEVANTE (GE)



PLANNING DEL CORSO AVANZATO

Venerdì 14 Ottobre

| | |
|---------------|--|
| 16.00 – 16.15 | Briefing Corso Avanzato |
| 16.15 – 19.00 | Lecture Magistrali |
| 20.00 | Cena Sociale con docenti ed accompagnatori |

Sabato 15 Ottobre

| | |
|---------------|--|
| 09.00 - 13.00 | Esercitazioni di sottogruppo assistite |
| 13.00 - 14.00 | Pranzo con docenti |
| 14.00 - 16.00 | Presentazioni dei sottogruppi |
| 16.00 – 19.00 | Approfondimenti sui temi suggeriti |
| 20.00 | Cena con docenti ed accompagnatori |

Domenica 16 Ottobre

| | |
|---------------|--|
| 9.00 - 13.00 | Approfondimenti sui temi suggeriti |
| 13.00 - 14.00 | Pranzo con docenti |
| 14.00 - 16.00 | Sessione Q&A , |
| 16.00 – 17.00 | Consegna Attestati, Wrap-up e Check-out |

DOCENTI

F. Gregorini; N. Lionetti; E. Mignini; G. Pirota; G. Sartor

PROGRAMMA DETTAGLIATO

| Venerdì 14 Ottobre - Pomeriggio | | |
|---------------------------------|----------------|--|
| 16.00 – 16.15 | E. Mignini | Briefing ed Informazioni struttura corso Avanzato; invio “Google Moduli” per domande in discussione nella mattinata successiva |
| 16:15 - 17.00 | E. Mignini | Il Progetto “SICC Accademia SPES” per un cosmetico Sicuro, Piacevole, Efficace e Stabile |
| 17:00 – 19:00 | C. Angelinetta | Come Valutare l’Efficacia dei prodotti cosmetici con metodologie in-vitro ed in-vivo |

| Sabato 15 Ottobre | |
|-------------------|--|
| 09.00 – 09.30 | <p>Esercitazioni assistite</p> <p>Suddivisione in gruppi e Briefing per la valutazione della sicurezza e stesura del PIF di tre formule “civetta” – Tutti i docenti</p> |
| 09.30-14.00 | Lavoro di sottogruppo – Ogni sottogruppo |
| 14:00 – 16:00 | Presentazione da parte dei sottogruppi – Ogni Sottogruppo |
| 16.00 - 19:00 | <p>Approfondimenti sui Temi suggeriti dagli studenti delle Edizioni precedenti</p> <ul style="list-style-type: none"> Definizione dei POD e esempi di “Reasoning” nella valutazione della sicurezza degli ingredienti con esercizi su case-history – N. Lionetti Strumenti di ricerca delle Informazioni Tossicologiche rilevanti per la stima dei valori di esposizione – G. Pirotta Documentazioni e aggiornamenti delle schede delle materie prime per la manutenzione del PIF – G. Sartor |

| Domenica 16 Ottobre - Mattina | |
|-------------------------------|--|
| 09.00 – 13.00 | <p>Approfondimenti sui Temi suggeriti dagli studenti delle Edizioni precedenti</p> <ul style="list-style-type: none"> Inpurezze e/o tracce negli ingredienti e metodi analitici - F.Gregorini Prodotti Borderline (Baby, Dispositivi, Solari, etc. etc.) – G.Pirotta Qualità Microbiologica e Challenge Test – G. Sartor Stabilità ed Interazione con il Packaging – E. Mignini |
| 14.00 – 17.00 | <p>Wrap-up e Conclusioni (tutti)</p> <ul style="list-style-type: none"> Domande e Risposte con discussione sui casi precedentemente trattati Consegna Attestati di partecipazione Check-out |