

Corso 50 ECM

TRACCIABILITÀ E SICUREZZA DEI “NOSTRI ALIMENTI”

qualità globale dei prodotti tipici locali

Febbraio – Giugno 2019
CREMOPAR, località Cioffi - EBOLI (SA)



INFO e CONTATTI

Ordine Medici Veterinari della Provincia di Salerno,
Traversa Regina Costanza, 5 – 84121 Salerno.

Tel. e fax 089/252565

www.ordineveterinarisa.it

info@ordineveterinarisa.it

ordinevet.sa@pec.fnovi.it

Dr. Claudio Mucciolo, ASL Salerno cell. 3394505148

OBIETTIVI DEL CORSO

In un mondo sempre più globalizzato, i consumatori di oggi cercano negli alimenti stimoli edonistici e culturali, ma soprattutto pretendono elevati standard di sicurezza igienico-sanitaria e nutrizionale. Gli alimenti prodotti in Italia, specialmente a livello locale e artigianale, sono un valore aggiunto alla nostra economia alimentare, apprezzati non solo dagli italiani, ma anche dai turisti che ci visitano.

I “*nostri prodotti tipici*” devono essere valorizzati sempre meglio anche sotto il profilo storico e culturale, ma primariamente occorre che tali alimenti assicurino elevati standard di sicurezza igienico-sanitaria, ivi compresi gli aspetti nutrizionistici, di identità tra quanto dichiarato e il prodotto in sé e di corretta etichettatura.

Il Corso che proponiamo (indirizzato a chi si occupa di controllo della sicurezza degli alimenti per l'uomo) vuole tracciare un quadro d'insieme di tutti gli aspetti che riguardano la produzione degli “*alimenti tipici*” locali e il controllo sanitario delle loro produzioni, nel concetto di “*filiera integrata*” ossia partendo dalla qualità delle materie prime per arrivare al prodotto finito. Per ottenere risultati efficaci è indispensabile assicurare una valida tracciabilità dei prodotti lungo tutta la loro filiera, nel concetto di “*qualità globale*” di tali prodotti.

CHI PUO' PARTECIPARE

Medici Chirurghi, Veterinari, Biologi, Dietisti, Tecnici della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Chimici nutrizionisti.

ISCRIZIONE

La partecipazione prevede un contributo di 100,00 € per tutti gli iscritti all'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno e di 150,00 € per gli iscritti agli altri Ordini e per altre categorie professionali. Prevista l'assegnazione di 50 crediti ECM. Le relative quote di pagamento sono da versare obbligatoriamente sul c/c intestato a: Ordine dei Medici Veterinari Provincia di Salerno, C/C n° 16744831 - Poste Italiane - Codice IBAN IT56 Q076 0115 2000 0001 6744 831 - Causale: Tracciabilità e Sicurezza dei nostri alimenti: qualità globale dei prodotti tipici locali. E' possibile iscriversi compilando la scheda sul sito www.ordineveterinarisa.it. E' necessario frequentare il 100% delle lezioni con obbligo di firma e compilazione della scheda finale. Non saranno attribuiti crediti formativi a chi non è in regola con la quota di iscrizione annuale dell'Ordine.



PROGRAMMA

1ª giornata – 22 febbraio 2019

“LA SICUREZZA ALIMENTARE”

Inizio lavori – ore 09,00

Prof. Orlando Paciello

Saluti del Presidente dell’Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno

Dr. Domenico Della Porta

Saluti del Direttore Dipartimento di Prevenzione ASL Salerno

“Tracciare i patogeni per tracciare le MTA: nozioni di microecologia applicata ai patogeni alimentari”

Docente: Prof. Valerio Giaccone, UniPd

“Aggiornamenti di epidemiologia delle malattie alimentari nello scenario Europeo”

Docente: Prof. Valerio Giaccone, UniPd

PAUSA CAFFÈ

“La comunicazione delle non conformità in materia di sicurezza alimentare da parte del laboratorio di analisi”

Docente: Avv. Valeria Pullini, Foro di Treviso.

2ª giornata – 07/03/2019

“LA POSIZIONE DELL’UNIONE EUROPEA SUI CONTROLLI IGIENICO-SANITARI DEGLI ALIMENTI”

Inizio lavori – ore 09,00

“Piccole produzioni locali: funzioni e compiti dell’IZSVe”

Docente: Prof. Daniele Bernardini, Direttore Generale IZSVe

“Le piccole produzioni locali come volano di economia nel villaggio globale”

Docente: Dr. Antonio Limone, Direttore Generale IZS del Mezzogiorno e Coordinatore II.ZZ.SS.

PAUSA CAFFÈ

“Sviluppi futuri delle norme comunitarie in tema di prevenzione delle malattie diffuse degli animali da reddito”

Docente: Dr. Silvio Borrello, Direttore Generale della Sanità Animale e del Farmaco Veterinario - Ministero della Salute

3ª giornata – 29/03/2019

“SANITA’ DEGLI ANIMALI PRODUTTORI DI ALIMENTI”

Inizio lavori – ore 09,00

“Reti informatizzate per la tracciabilità dei focolai epizootici di malattie infettive degli animali da reddito”

Docente: Dott.ssa Bonfanti Lezana, IZSVE

“Gestione epidemiologica delle malattie a trasmissione alimentare: approcci innovativi”

Docente: Dr. Stefano Pongolini, IZSLEM

PAUSA CAFFÈ

“Gestione epidemiologica delle malattie infettive degli animali produttori di alimenti”

Docente: Dr. Luigi Ruocco, Ministero della Salute

4ª giornata – 05/04/2019

“SICUREZZA ALIMENTARE E DIAGNOSTICA AL SERVIZIO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI TIPICI LOCALI”

Inizio lavori – ore 09,00

“Analisi chimiche come ausilio diagnostico alla sicurezza degli alimenti tipici”

Docente: Dr. Pasquale Gallo, IZSM Portici.

“I virus emergenti nella sicurezza alimentare”

Docente: Prof. Sante Roperto, Unina.

PAUSA CAFFÈ

“Normativa sui centri di riferimento nazionale e laboratori nazionali di riferimento, loro funzioni e compiti”

Docente: Dr. Pierfrancesco Catarci, Ministero della Salute

“Sorveglianza epidemiologica della Salmonellosi in Campania”

Docente: Dr. Federico Capuano, IZSM Portici

5ª giornata – 12/04/2019

“BLOCKCHAIN, TRACCIABILITA' E SICUREZZA ALIMENTARE – PROGETTO REGIONE BASILICATA”

Inizio lavori – ore 09,00

“Progetto di tracciabilità in Regione Basilicata”

Docente: Dr. Gerardo Salvatore, Resp. Ufficio Veterinario Igiene Alimenti Regione Basilicata

“Rivoluzione Blockchain”

Docente: Dott. Fausto Villani, Titolare Tab Consulting, Potenza

PAUSA CAFFE'

“Nuove tecnologie applicate alla tracciabilità e sicurezza alimentare”

Docente: Dott. Domenico Filitti, Direttore tecnico Tab Consulting, Potenza

6ª giornata – 10/05/2019

“ASPETTI NUTRIZIONALI: PREGI E DIFETTI DEI PRODOTTI TIPICI”

Inizio lavori – ore 09,00

“Quando la natura può intossicarci: le ammine biogene e gli alcaloidi naturali”

Docente: Prof. Valerio Giaccone, UniPd

“Il rischio del fai-da-te nelle produzioni alimentari”

Docente: Prof. Valerio Giaccone, UniPd

PAUSA CAFFE'

“Valori nutrizionali degli alimenti tipici: spunti per la loro valorizzazione”

Docente: Prof. Giorgio Calabrese, Commissione Sicurezza Alimentare – Ministero della Salute

7ª giornata – 18/05/2019

“CONDUZIONE, REQUISITI E OBIETTIVI DEI CONTROLLI UFFICIALI”

Inizio lavori – ore 09,00

“Criteri per la conduzione dei controlli ufficiali ai sensi del Reg (UE) 2017/625 e dei requisiti e obiettivi stabiliti dai Regolamenti (CE) n.852/04 e 853/04 – Iª parte”

Docente: Dr. Filippo Castoldi, Regione Lombardia UOV

PAUSA CAFFE'

“Criteri per la conduzione dei controlli ufficiali ai sensi del Reg (UE) 2017/625 e dei requisiti e obiettivi stabiliti dai Regolamenti (CE) n.852/04 e 853/04 – IIª parte”

Docente: Dr. Filippo Castoldi, Regione Lombardia UOV

8ª giornata – 25/05/2019

“ASPETTI TECNICI E COMMERCIALI DELLA TRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI” Iª sessione

Inizio lavori – ore 09,00

“Chiarezza e trasparenza nella tracciabilità dei prodotti ittici, garanzia di prevenzione sanitaria e lotta alle frodi”- Iª parte

Docente: Dr. Renato Malandra, Direttore Mercato Ittico di Milano

PAUSA CAFFÈ

“Chiarezza e trasparenza nella tracciabilità dei prodotti ittici, garanzia di prevenzione sanitaria e lotta alle frodi”- IIª parte

Docente: Dr. Renato Malandra, Direttore Mercato Ittico di Milano

9ª giornata – 31/05/2019

“RAPPORTI TERRITORIO/QUALITA' DEGLI ALIMENTI TIPICI”

Inizio lavori – ore 09,00

“Tracciabilità dell'origine geografica dei prodotti agroalimentari mediante indicatori suolo dipendenti”

Docente: Prof.ssa Paola Adamo, Presidente Società Italiana della Scienza del Suolo - Unina

“La genomica dei microrganismi produttori di alimenti”

Docente: Prof.ssa Francesca De Filippis, Unina

PAUSA CAFFÈ

“Interazioni tra la chimica del territorio e la qualità dei prodotti alimentari tipici”

Docente: Dr. Marco Pierantoni, Direttore Servizio Igiene Alimenti di O.A. - AUSL di Parma

10ª giornata – 14/06/2019

“ASPETTI TECNICI E COMMERCIALI DELLA TRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI” IIª sessione

Inizio lavori – ore 09,00

“L'etichettatura di origine di prodotti lattiero-caseari: chiarimenti”

Docente: Prof. Valerio Giaccone, UniPd

“Le tecniche genomiche come ausilio alla sicurezza degli alimenti tipici”

Docente: Prof. Valerio Giaccone, UniPd

PAUSA CAFFÈ

“L'etichettatura di origine delle carni fresche e dei derivati: stato dell'arte e sviluppi futuri”

Docente: Dr. Pietro Ferrato, UNICOMM

11ª giornata – Tavola Rotonda – 28/06/2019
“LE DIFFICOLTA’ E GLI OSTACOLI NEI CONTROLLI UFFICIALI SUL TERRITORIO”
Inizio lavori – ore 09,00

Prof. Fausto Capelli, Colleggio di Parma/UniParma, Avv. Foro di Milano
Dr. Antonio Limone, Direttore Generale IZS del Mezzogiorno e Coordinatore II.ZZ.SS.
Prof. Gaetano Oliva, Direttore Dipartimento Medicina Veterinaria, Unina
Prof. Giuseppe Iovine, Unina
Dr. Paolo Sarnelli, Direttore UOC Sicurezza Alimentare Regione Campania
Dr. Luigi Navas, Presidente Ordine Medici Veterinari di Napoli
Dr. Mario Campofreda, Presidente Ordine Medici Veterinari di Caserta
Dr. Vincenzo D’Amato, Presidente Ordine Medici Veterinari di Avellino
Dr. Cosimo Iavecchia, Presidente Ordine Medici Veterinari di Benevento
Dr. Angelo Niro, Presidente Ordine Medici Veterinari di Campobasso
Dr. Orlando Paciello, Presidente Ordine Medici Veterinari di Salerno
Dr. Arcangelo Saggese Tozzi, Referente del Tavolo Coordinamento Interregionale
Prevenzione per la Regione Campania
Dr. Giuseppe Fornino, Dr. Luigi Morena, Dr. Russo Giovanni, Dipartimento Medicina
Veterinaria ASL Salerno
Dr. Alessandro Raffaele, Direttore PIF/UVAC – Napoli
Dr. Gerardo Salvatore, Resp. Ufficio Veterinario Igiene Alimenti Regione Basilicata
Dr. Giovanni Bruno, Segreterio Regionale Campania S.I.Ve.M.P. e S.M.I.

PAUSA CAFFÈ’

Test finale

