

Corso ECM Webinar

EXPORT PAESI TERZI

Requisiti e riferimenti normativi

I edizione

13 APRILE 2026 | ore 14.00 - 18.00

20 APRILE 2026 | ore 14.00 - 17.30

Responsabile Scientifico

Michela Favretti - Medico veterinario dirigente IZSVe

Scopo del corso è approfondire la conoscenza della normativa di riferimento per l'esportazione (ad esempio USA, Giappone, Canada, Australia e Regno Unito), fornendo ai partecipanti una panoramica dei requisiti aggiuntivi necessari per l'accesso ai mercati extra-UE.

Verranno illustrati gli aggiornamenti legislativi, le procedure da seguire per l'esportazione dei prodotti alimentari e le principali metodiche analitiche da adottare per il controllo microbiologico richiesto dai Paesi Terzi e dagli Stati Uniti.

Particolare attenzione sarà inoltre dedicata alle SSOP - procedure operative standard di sanificazione - e alla validazione dei processi produttivi.

edizione ECM	
DESTINATARI	Partecipanti: 250 Il corso si rivolge a chiunque operi nel settore alimentare: personale delle aziende sanitarie deputato ai controlli export, operatori del settore alimentare, responsabili qualità, responsabili di produzione, consulenti, personale di laboratori analisi e tutti gli interessati alla tematica. Il corso è accreditato ECM per le seguenti figure sanitarie: • Biologi • Chimici • Medici chirurghi (<i>discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica</i>) • Medici veterinari (<i>tutte le discipline</i>) • Tecnici sanitari di laboratorio biomedico • Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
CREDITI	10,5 ECM
DURATA	7 ORE (escluse le pause)
LINK ISCRIZIONE	https://learning.izsvenezie.it
SCADENZA ISCRIZIONI	8 aprile 2026

PROGRAMMA

PRIMA GIORNATA 13 APRILE 2026

dalle h. 13.45 alle h. 14.00 **ACCESSO PARTECIPANTI ALLA PIATTAFORMA**

dalle h. 14.00 alle h. 14.45

INQUADRAMENTO GENERALE EXPORT PAESI TERZI

DOCENTE: EMANUELA TESEI- ASU FC

dalle h. 14.45 alle h. 15.30

ASPETTI NORMATIVI PER L'ESPORTAZIONE

DOCENTE: BARBARA LUGOBONI – ASU FC

PAUSA dalle h. 15.30 alle h. 15.45

dalle h. 15.45 alle h. 17.30

ALTERNATIVE USA, APPLICAZIONE DELLE SSOP (SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES) E VALIDAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

DOCENTE: FILIPPO CASTOLDI – ESPERTO IN IGIENE ALIMENTARE

dalle h. 17.30 alle h. 18.00

DISCUSSIONI E CONCLUSIONI

TUTTI I DOCENTI DELLA SESSIONE

SECONDA GIORNATA 20 APRILE

dalle h. 13.45 alle h. 14.00 **ACCESSO PARTECIPANTI ALLA PIATTAFORMA**

dalle h. 14.00 alle h. 14.45

ESPORTAZIONE DEI PRODOTTI A BASE DI LATTE E DEI PRODOTTI COMPOSTI, NORMATIVA DI RIFERIMENTO E CERTIFICAZIONE

DOCENTE: TOGNETTI DANIELE – MINISTERO DELLA SALUTE

dalle h. 14.45 alle h. 15.05

ESPERIENZA DEL CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE NELL'ESPORTAZIONE

DOCENTE: ELIA BORTOLUZZI – CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

dalle h. 15.05 alle h. 15.25

ESPERIENZA DEL CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO MONTASIO NELL'ESPORTAZIONE

DOCENTE: ELENA MITRI – CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO MONTASIO

PAUSA dalle h. 15.25 alle h. 15.40

dalle h. 15.40 alle h. 16.00

ESPERIENZA DI RONCADIN SPA NELL'ESPORTAZIONE

DOCENTE: ELISA BURELLO – RONCADIN SPA

dalle h. 16.00 alle h. 16.30

PROVE SPERIMENTALI PER LA VALIDAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI DI ALIMENTI DESTINATI ALL'EXPORT

DOCENTE: ALESSANDRA PEZZUTO – IZSVe

dalle h. 16.30 alle h. 17.00

GLI ACCERTAMENTI DI LABORATORIO SECONDO I METODI FISIS

DOCENTE: MICHELA FAVRETTI – IZSVe

dalle h. 17.00 alle h. 17.30

DISCUSSIONI E CONCLUSIONI

TUTTI I DOCENTI DELLA SESSIONE

MODERATORE DELLA GIORNATA: MICHELA FAVRETTI – IZSVe

VERIFICA di APPRENDIMENTO

È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla da completare entro 3 giorni dalla fine del corso (23 aprile 2026). Sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato (max 5 tentativi con doppia randomizzazione delle domande).

VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA

Compilazione questionario di gradimento

INFORMAZIONI UTILI

OBIETTIVI

Obiettivo formativo: 23. Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate.

COMPETENZE

Tecnico-professionali: i discenti, al termine del corso, acquisiranno le conoscenze di base e specifiche sulla normativa di riferimento per la produzione di prodotti alimentari destinati all'esportazione verso paesi terzi. Acquisiranno inoltre capacità e competenze critiche per la gestione di *Listeria monocytogenes* e di *Salmonella* spp negli ambienti e sui prodotti finiti, sulla corretta gestione delle SSOP, sulle prove di validazione dei processi produttivi di alimenti destinati all'esportazione.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Serie di relazioni su tema preordinato e discussione in plenaria. Il corso prevede la partecipazione a sessioni formative fruibili in diretta (webinar) tramite piattaforma multimediale dedicata. Le sessioni saranno registrate e rese disponibili per una fruizione asincrona/ripetibile.

PREREQUISITI TECNICI

Per la partecipazione al corso in modalità *webinar* è necessario:

- *Computer* o *tablet* dotati di audio, microfono e webcam (si consiglia l'uso di cuffie)
- Collegamento Internet stabile, meglio se collegato con cavo LAN (consigliato almeno 1,5 Mbps in *download*)
- *Browser* aggiornato all'ultima versione disponibile (Mozilla Firefox, Microsoft Edge o Google Chrome). Si consiglia l'uso di Google Chrome. La piattaforma non è compatibile con Internet Explorer.
- [Client Zoom per riunioni](#) installato e aggiornato all'ultima versione.

È fondamentale che ciascun partecipante si colleghi alla piattaforma individualmente per consentire la registrazione degli accessi e il tracciamento della partecipazione, necessari per il riconoscimento dei crediti ECM e/o il rilascio dell'attestato.

ISCRIZIONI

Per iscriversi è necessario essere registrati alla piattaforma e-learning <https://learning.izsvenezie.it/>:

- Effettuare il [login](#) oppure, se ancora non si possiede un profilo-utente, [crearne uno](#)
- Accedere al seguente url <https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=730> e cliccare su "Pre- Iscrivimi"
- Completare l'iscrizione cliccando sul tasto "PRENOTA". Le pre-iscrizioni incomplete di prenotazione non saranno prese in considerazione e non daranno la possibilità di partecipare al corso

In caso di difficoltà tecniche è possibile contattare il n. 049 8084341

NOTE

Per acquisire l'attestato di partecipazione o l'attestato ECM è necessario seguire in diretta l'attività didattica negli orari indicati nel programma e superare la verifica dell'apprendimento.

PER INFORMAZIONI



Laboratorio Formazione e Sviluppo delle professioni

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (PD)

☎ +39 049 8084341 | ✉ formazione@izsvenezie.it