

Corso residenziale ECM

SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE, DAL CAMPO AL PRODOTTO FINITO

Uno sguardo sulle produzioni, le trasformazioni e i controlli

28 SETTEMBRE | ore 09.00 – 15.30

SALA ORUS | IZSve – Viale dell'Università 10, Legnaro (PD)

Responsabile Scientifico

Lisa Barco – Dirigente veterinario IZSve

L'evento si colloca all'interno dell'obiettivo strategico IZSve: "Aumentare l'efficacia della sorveglianza e dei controlli per la sicurezza alimentare anche intercettando le esigenze del territorio."

L'assegnazione delle attività analitiche su matrici di origine vegetale all'IZSve (D.G.R. del Veneto n. 803 del 22.6.2021) ha determinato una serie di adeguamenti strutturali, strumentali e delle competenze del personale al fine di consentire all'Istituto di essere un riferimento in questo settore per tutti gli stakeholders.

Nell'ambito di questo processo di estensione di competenze, è importante che il personale coinvolto nei processi analitici e non solo, acquisisca e approfondisca le basi normative e tecniche delle attività e i processi produttivi correlati alla filiera degli alimenti a base vegetale.

edizione ECM	
DESTINATARI	Il corso di formazione è riservato ed a invito al personale dell'IZSve, dirigenti e personale tecnico, coinvolto prioritariamente nei processi destinati a garantire la sicurezza alimentare, con particolare riferimento all'ambito della microbiologia alimentare e della chimica (MAX 60 partecipanti) Il corso è accreditato ECM per le seguenti figure sanitarie: • Biologi • Chimici • Medici veterinari (<i>tutte le discipline</i>) • Tecnici sanitari di laboratorio biomedico • Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
CREDITI	5 ECM
DURATA	5 ORE (escluse le pause)
LINK ISCRIZIONE	https://learning.izsvenezie.it
SCADENZA ISCRIZIONI	23 settembre 2026

PROGRAMMA

REGISTRAZIONE PARTECIPANTI dalle h. 08.45 alle h. 09.00

dalle h. 09.00 alle h. 09.15

INTRODUZIONE AL CORSO E AGLI OBIETTIVI FORMATIVI

DOCENTE: LISA BARCO – IZS^{Ve} (sostituto: Giancarlo Biancotto – IZS^{Ve})

dalle h. 09.15 alle h. 10.00

CONTAMINAZIONE MICROBIOLOGICA DEI PRODOTTI VEGETALI – MECCANISMI E FATTORI CHE INFLUENZANO IL PROCESSO

DOCENTE: MASSIMILIANO MARVASI – UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FIRENZE

dalle h. 10.00 alle h. 10.45

MONITORAGGIO RISCHI MICROBIOLOGICI AZIENDE AGRICOLE DELLA PIANA DEL SELE – ESPERIENZA IZS PORTICI

DOCENTE: YOLANDE PROROGA – IZSM PORTICI (Francesca Garofalo – IZSM PORTICI)

dalle h. 10.45 alle h. 11.30

IL RISCHIO BOTULINO – AGGIORNAMENTO SUI RECENTI FOCOLAI E ANALISI DELLE NUOVE INDICAZIONI MINISTERIALI

DOCENTE: FABRIZIO ANNIBALLI – ISS (Concetta Scalfaro - ISS)

PAUSA CAFFÉ dalle h. 11.30 alle h. 11.45

dalle h. 11.45 alle h. 12.30

GESTIONE CAMPIONAMENTI/PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' ANALITICHE E GESTIONE CAMPIONAMENTI PCF

DOCENTE: CLAUDIO VADALA' – MINISTERO DELLA SALUTE (sostituto: Alessio Albarano – MINISTERO DELLA SALUTE)

PAUSA PRANZO dalle h. 12.30 alle h. 13.30

dalle h. 13.30 alle h. 14.15

RICERCHE MICROBIOLOGICHE IN ACQUE SUPERFICIALI - ESPERIENZA ARPAV

DOCENTE: UGO PRETTO – ARPAV (sostituto: Federico Serena – ARPAV)

dalle h. 14.15 alle h. 15.00

NON CONFORMITA' – CONTROPERIZIA E CONTROVARSA - AGGIORNAMENTI E OSSERVAZIONI SULL'ITER PROCEDURALE

DOCENTE: ANTONIA ANNA LETTINI – IZSVe (sostituto: Lisa Barco – IZSVe)

dalle h. 15.00 alle h. 15.30

DISCUSSIONE E CONCLUSIONI

TUTTI I DOCENTI DELLA SESSIONE

MODERATORI: LISA BARCO, GIANCARLO BIANCOTTO – IZSVe

VERIFICA di APPRENDIMENTO

È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla al termine del corso disponibile nell'area online del corso. Sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato (**max 1 tentativo per raggiungere la sufficienza**). Il test dovrà essere completato entro 3 giorni dal termine del corso (**entro e non oltre giovedì 1 ottobre**) insieme al questionario di gradimento.

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: Al termine del corso i partecipanti avranno acquisito gli aggiornamenti necessari riguardo agli aspetti normativi, alla corretta prassi agricola, ai possibili pericoli sanitari per la filiera, ai rischi alimentari per il consumatore finale e i conseguenti controlli ufficiali e specifiche finalità aggiornati nell'ambito della produzione e trasformazione di alimenti di origine vegetale.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali, serie di relazioni su tema preordinato.

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=684>
- Inserire la **chiave di iscrizione** presente nell'informativa ricevuta via e-mail e cliccare su "Iscrivimi"

NOTE

La sala in cui si terrà il corso è accessibile agli utenti con disabilità motorie. Locali e attrezzature sono in regola con le vigenti norme in tema di antinfortunistica, igiene, tutela ambientale, tutela della salute negli ambienti di lavoro e prevenzione incendi.

Per acquisire l'attestato di partecipazione o l'attestato ECM è necessario seguire il 90% dell'attività didattica e superare la verifica dell'apprendimento.

PER INFORMAZIONI



Ufficio formazione e sviluppo delle professioni

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

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

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