

Provider: ProfConServizi – Servizi per le Professioni
ID: 2502
ID: 262597

AUTOCONTROLLO, NORME ISO E QUALITA' NELLA FILIERA AGROALIMENTARE

Programma dettagliato GIORNATA 1: 11 Maggio 2019

Luogo Evento ECM: Potenza VIA Della Chimica, 61

- Dalle 8:30 alle 9:00 – registrazione dei partecipanti e firma di ingresso
- Dalle 9:00 alle 9.30 – apertura dei lavori e saluto delle autorità
- Dalle 9.30 alle 10:30 Sistema Sanzionatorio nella Legislazione Alimentare. Normativa e Procedure della Regione *dott. Gerardo SALVATORE UFFICIO VETERINARIO ED IGIENE DEGLI ALIMENTI Regione Basilicata*
- Dalle 10:30 alle 11:30: Gestione della Sicurezza Alimentare nelle microimprese alimentari della Regione Basilicata- *dott. Angelo BOCHICCHIO dirigente ASP Potenza*
- *11.30 COFFE BREAK*
- *Dalle 12.00 alle 13.00 "Laboratorio; autocontrollo tracciabilità e rintracciabilità alla luce delle norme ISO". Giuseppina PEDOTA*
- *13.00 Discussione sugli argomenti svolti*
- Dalle 13:00 alle 13:30 – discussione sugli interventi programmati

Programma dettagliato GIORNATA 2: 18 Maggio 2019

Luogo Evento ECM: Anzi (PZ), Sala Comunale Via Fittipaldi, 8

- Dalle 8:30 alle 9:00 – firma di ingresso
- Dalle 9:00 alle 9.30 – apertura dei lavori e saluto delle autorità
- *Dalle 9.30. alle 10.30 I PRINCIPI DELL' HACCP E LA LORO APPLICAZIONE NEL SETTORE AGROALIMENTARE Dott. Raffaele MARRONE Dipartimento Di Medicina Veterinaria E Produzioni Animali, Università Federico II di Napoli*
- *10.30 alle 11.30 QUALITÀ E SICUREZZA DELLE PICCOLE PRODUZIONI LATTIERO CASEARIE Dott. Nicola COSTANZO Dipartimento di Scienze della Salute, Università Magna Graecia di Catanzaro*
- *11.30 Coffe break*
- *Dalle ore 12.00 alle 13.00 Reati alimentari e responsabilità della persone giuridica Dott. Giorgio SMALDONE Dipartimento di Agraria, Università Federico II di Napoli*
- Dalle 13:00 alle 13:30 – discussione sugli interventi programmati
- Dalle 13:30 alle 14:00 - test di apprendimento e valutazione qualità del corso
- Ore 14:30 - chiusura dei lavori

Durata complessiva corso: **ore 7.00**

Responsabile Scientifico: **Nicola Costanzo**

Corso destinato a: **Medici Veterinari.**

Obiettivo Formativo: **Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate**

Area: **Veterinaria**

Partecipanti ECM: **60**



A.I.V.I.
Associazione Italiana
Veterinari Igienisti



Crediti ECM per partecipanti: 7

Per poter acquisire i crediti ECM è necessaria la presenza documentata ad almeno il 90% della durata delle ore di lezione ed il superamento del 75% dei quesiti che compongono il test di valutazione dell'apprendimento.

Si ricorda che per l'ottenimento dei crediti ECM è obbligatorio:

- ✓ Effettuare il 90% delle ore di presenza
- ✓ La corretta compilazione del foglio firma (firma entrata ed uscita con annotazione dei relativi orari)
- ✓ La compilazione dei questionari di valutazione dell'apprendimento e della qualità percepita.

Nel caso dovessero mancare le firme sul registro delle presenze o sul questionario finale di valutazione dell'apprendimento, il Provider ProfConServizi – Servizi per le Professioni non potrà rilasciare i crediti ECM al partecipante.