

Provider: ProfConServizi – Servizi per le Professioni
ID: 2502
ID evento: 264498

IL NUOVO SISTEMA DEI CONTROLLI UFFICIALI: IL REGOLAMENTO (UE) 2017/625

Auditorium del Centro Congressi “Le Benedettine”, Piazza S. Paolo a Ripa D'Arno, 16 (Pisa).
Durata effettiva: 7 ore

Programma dettagliato:

- Dalle 8:30 alle 9:00 – registrazione dei partecipanti e firma di ingresso
- Dalle 9:00 alle 9.15 – apertura dei lavori e saluto delle autorità
- Dalle 9:15 alle 10:15 - Gestione del dato per un controllo basato sul rischio nei nuovi regolamenti comunitari (Relatore Dott. Romano Zilli, Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana, sede di Roma; Sostituto: Prof. Andrea Armani, Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università di Pisa)
- Dalle 10:15 alle 11:15 - Il nuovo Regolamento (UE) 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e la legislazione terziaria: cosa cambia? (Relatore Dott. Maurizio Ferri, ASL Pescara; Sostituto: Dott. Luca Cianti, ASL Toscana Centro)
- Dalle 11:15 alle 11:30 Coffee break
- Dalle 11:30 alle 12:30 - E-commerce dei prodotti alimentari - nuove forme di vendita e controlli alla luce del nuovo regolamento (Relatore Dott.ssa Silvia Rolandi, Scuola Sant'Anna Pisa; Sostituto: Prof..ssa Eleonora Sirsi, Dipartimento di Giurisprudenza, Università di Pisa)
- Dalle 12:30 alle 13:30 - Effetti del Regolamento 2017/625 sui controlli sanitari all'importazione e negli scambi intracomunitari (Relatore Dott.ssa Elena Bianchi, PIF-UVAC Toscana-Sardegna; Sostituto: Dott.ssa Letizia Ciofi, PIF-UVAC Toscana-Sardegna)
- Dalle 13:30 alle 14:30 Pausa pranzo
- Dalle 14:30 alle 15:30 - La conoscenza dei processi alimentari come elemento essenziale per l'applicazione del nuovo Reg. UE 2017/625. Parte 1 - Il ruolo specialistico dei Tecnologi Alimentari nella gestione dei processi di filiera (Relatore Dott. Michele Mascaro, Ordine dei Tecnologi Alimentari Toscana, Emilia-Romagna, Lazio e Umbria; Sostituto: Dott. Massimo Astorige Giubilesi, Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria)
- Dalle 15:30 alle 16:30 - La conoscenza dei processi alimentari come elemento essenziale per l'applicazione del nuovo Reg. UE 2017/625. Parte 2 Responsabilità nella gestione integrata



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



della filiera produttiva e distributiva (Relatore Dott. Massimo Artorige Giubilesi, Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria; Sostituto: Dott. Michele Mascaro, Ordine dei Tecnologi Alimentari Toscana, Emilia-Romagna, Lazio e Umbria)

- Dalle 16:30 alle 16:45 Coffee break
- Dalle 16:45 alle 17:45 - I controlli ufficiali nella grande distribuzione (Relatore Dott.ssa Rosella Rocchi, UNICOOP Firenze; Sostituto: Dott.ssa Eugenia Forosetti, UNICOOP Firenze)
- Dalle 17:45 alle 18:15 - discussione sugli interventi programmati
- Dalle 18:15 alle 19:00 - test di apprendimento e valutazione qualità del corso
- Ore 19:00 - chiusura dei lavori

Durata complessiva corso: **ore 7.00**

Responsabili Scientifici: **Dr.ssa Alessandra Guidi**

Corso destinato a: **Medici Veterinari.**

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

Area: **Veterinaria**

Partecipanti ECM: **60**

Crediti ECM per partecipanti: **7,00**

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.