



con il patrocinio di



Evento

Prodotti Agroalimentari Tradizionali del Lazio e sicurezza alimentare



6 crediti per Veterinari, Biologi, Tecnici di laboratorio biomedico, Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

IZSLT N. Provider: 733

24 maggio 2024

Sala Convegni Palazzo Caetani Colonna
Corso Appio Claudio n. 3 - Fondi (Lt)

Finalità: La caratterizzazione qualitativa delle produzioni agroalimentari rappresenta un caposaldo per la valorizzazione di questa tipologia di prodotti alla luce del loro legame con il territorio, come stabilito anche dal Regolamento (UE) n.1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

L'obiettivo dell'evento è mettere a fuoco, in un'ottica One Health, le tematiche igienico sanitarie dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) con un focus particolare sulla Regione Lazio.

Destinatari:

- Veterinari (tutte le discipline)
- Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
- Tecnici di laboratorio biomedico
- Biologi

Numero massimo di partecipanti: 80
Numero minimo per attivare il corso: 30

Obiettivo nazionale:

23 - Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate.

Obiettivo ECM: *Acquisizione di conoscenze tecnico professionali* circa le tematiche igienico, produttive e sanitarie dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali.

Obiettivi didattici: *Alla fine dell'evento i partecipanti avranno acquisito conoscenze su:*

- Gli aspetti di sicurezza alimentare, i Controlli ufficiali e l'accesso alle deroghe in merito ai Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Lazio
- La valutazione del rischio microbiologico ed il monitoraggio associato ai prodotti tradizionali;
- L'uso del caglio vegetale nei formaggi di bufala;
- La promozione dei prodotti agroalimentari: il ruolo della comunicazione.

Metodologia didattica

- Lezioni frontali
- Discussione

Strumenti di verifica

- Strumento di verifica dell'apprendimento: questionario (on-line) a risposta multipla
- Questionario di qualità percepita

Responsabili scientifici

Dr.ssa Tiziana Zottola, Veterinario, Presidente Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Latina

Dr. Francesco Leone, Veterinario, Vice Presidente Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Latina

Responsabile Organizzativo

Dr.ssa Alessandra Di Egidio Dirigente Veterinario- UOC Qualità, Sicurezza e Formazione – IZS Lazio e Toscana

Relatori

Dr. Roberto Condoleo, Dirigente Veterinario, UOC Osservatorio Epidemiologico - IZS Lazio e Toscana

Dr.ssa Tiziana Galli, Dirigente Veterinario, UOT Lazio Sud - IZS Lazio e Toscana

Dr. Giuseppe Carrabs, Dirigente Veterinario, ASL Latina

Dr. Roberto Petrucci, Dirigente Veterinario, ASL Frosinone

Dr.ssa Miria Catta, Agronomo esperto in biodiversità agraria –ARSIAL

Dr. Vincenzo D'Amato, Veterinario, Coordinatore gruppo di lavoro FNOVI Produzioni Agroalimentari

Tradizionali

Dr.ssa Maria Concetta Campagna, Dirigente Tecnologo Alimentare UOT Lazio Sud - IZS Lazio e Toscana

Dr.ssa Tiziana Briguglio, Vicepresidente Associazione Regionale Giornalisti Agroalimentari Lazio

Dott. Lucio De Filippis, Direttore Ente Parco Naturale Monti Ausoni e lago di Fondi – Regione Lazio

Dr.ssa Maria Rosaria Perna, Dott. in Scienze agrarie, Parco Naturale Regionale Monti Ausoni e Lago di Fondi– Regione Lazio

Programma

08.30: Registrazione partecipanti

08.45: Indirizzo di benvenuto

Sessione I -Moderatore: Dr. Francesco Leone

09.00 **Prodotti tradizionali del Lazio: accesso alle deroghe igienico-sanitarie**

Dr.ssa Miria Catta

09.45 **La sicurezza alimentare delle Produzioni Agroalimentari tradizionali (PAT)**

Dr.ssa Tiziana Galli

10.30 **Strumenti a supporto della valutazione del rischio microbiologico associato ai prodotti tradizionali**

Dr. Roberto Condoleo

11.15 Pausa

11.30 **Il Parco ed il cibo: sostenibilità ambientale, educazione alimentare, salute dei consumatori**

Dott. Lucio De Filippis, Dott.ssa Maria Rosaria Perna

12.00 **L'organizzazione e le esperienze della regione Campania nel controllo delle Produzioni Agroalimentari tradizionali (PAT)**

Dott. Vincenzo D'Amato

12.30: Discussione

13.00 Pausa pranzo

Sessione II- Moderatore: Dr.ssa Tiziana Zottola

14.15 **I prodotti agroalimentari tradizionali in provincia di Frosinone: produzione e vincoli sanitari**

Dr. Roberto Petrucci

15.00 Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento: focus sulla produzione primaria di uova di pesce spada dell'isola di Ponza

Dr. Giuseppe Carrabs

15.30 Il caglio vegetale nella produzione dei formaggi di bufala

Dott.ssa Maria Concetta Campagna

16.00 La comunicazione dei prodotti agroalimentari per la promozione dei territori

Dr.ssa Tiziana Briguglio

16.30 Discussione

17.00 Chiusura dei lavori

Materiale didattico:

Il materiale didattico sarà reso disponibile nell'area dedicata del Portale della Formazione

Criteri di selezione: Ordine di arrivo delle richieste

Modalità d'iscrizione: La partecipazione è gratuita.

Iscrizione tramite portale della formazione all'indirizzo <https://formazione.izslt.it/> entro il 22 maggio 2024.
Conferme da parte della Segreteria Organizzativa il 23 maggio 2024 tramite email.

Modalità di cancellazione:

Comunicare tempestivamente la rinuncia per iscritto alla segreteria organizzativa.

La mancata comunicazione della rinuncia sarà tenuta in considerazione per l'ammissione a successivi eventi formativi.

Attestato di partecipazione con indicazione dei crediti formativi ECM:

è **indispensabile** la frequenza del 90% delle ore di formazione e il superamento della prova finale.

Segreteria Organizzativa

Struttura Qualità, Sicurezza e Formazione

IZS Lazio e Toscana, Roma

tel. 06.79099356

E-mail: alessandra.diegidio@izslt.it

www.izslt.it

Per necessità particolari (es. accessibilità) si prega di contattare per tempo la Segreteria Organizzativa, al fine di soddisfare al meglio le richieste.

L'organizzazione si riserva di annullare o modificare le date dell'evento formativo previa tempestiva comunicazione agli iscritti

