

Modalità d'iscrizione

L'iscrizione è gratuita per gli studenti della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, personale IZSPLV, dipendenti ASLCN1, personale e studenti del DSV e soci Agripie-montevet, in regola con la quota di associativa.

Per chi non rientrasse nelle suddette categorie la quota di iscrizione è di € 30 .

Le modalità di iscrizione e pagamento sono riportate alla pagina:

www.safood.info/certificazione

Assegnazione dei crediti ECM

I crediti verranno assegnati esclusivamente ai discenti che soddisferanno i seguenti requisiti:

- presenza al corso (90% del monte ore)
- superamento della verifica di apprendimento
- compilazione del questionario di gradimento del corso e dei docenti

Responsabile scientifico:

Dr. Gaetano LIUZZO

Direttore del Corso:

Dr. Emanuela VALLE

Progettista

Prof. Flavia GIROLAMI

Prof. Silvia MIRETTI

Segreteria Organizzativa:

SAFOOD s.r.l.

webmaster@safood.it

tel. 0116709032

fax 0116709031

Per informazioni visita l'url:

<https://www.safood.info/certificazione>



Per il corso sono previsti 8 crediti



Attestato n° SGQ 1564/A



Evento

residenziale

Le certificazioni della filiera delle carni suine. Fra certezze e sicurezze pubbliche e private.

31 maggio 2019

9:00 - 17:30

(registrazione al corso a partire dalle 8:30)

Aula Magna

P.zza Torino 3, Cuneo

Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale
Dipartimento di Scienze Veterinarie

Con il sostegno di



Area Tematica Tecnico-professionale

Obiettivo formativo di interesse nazionale:

24 - Sanità veterinaria

Obiettivo formativo regionale:

Area Igiene Sanità Pubblica Veterinaria

Finalità

Fornire le conoscenze di base e gli aggiornamenti relativi alle certificazioni della filiera delle carni suine in ambito pubblico e privato.

Obiettivi

Al termine dell'intervento formativo i partecipanti saranno in grado di:

- descrivere le procedure per la certificazione della filiera delle carni suine con particolare riferimento all'export,
- riconoscere le differenze e le equivalenze tra la normativa europea e quella dei Paesi Terzi,
- evidenziare il ruolo della certificazione nel sistema pubblico e privato.

Articolazione del Corso

Il Corso della durata di una giornata sarà condotto attraverso lezioni frontali e confronto e dibattito delle tematiche trattate.

Programma

Registrazione **8.30 - 9.00**

9.00 - 13.00

Patto d'Aula

- Il processo di certificazione per l'export di carni suine, le garanzie pubbliche dall'allevamento all'industria di trasformazione
- Verifiche di processo per la certificazione: l'esempio dell'export U.S.A

14.00 - 17.30

- Le certificazioni volontarie nella filiera delle carni suine, le garanzie private nel sistema dei mercati agroalimentari
- Ruolo delle associazioni nelle fasi preliminari agli accordi internazionali di export degli alimenti di origine animale

Discussione

Verifica di apprendimento

Destinatari

Medici Veterinari

Biologi

Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

Numero di partecipanti ammessi: **99**

Docenti

Dr. Gaetano LIUZZO
(A.U.S.L di Modena)

Dr. Bartolomeo GRIGLIO
(ASL TORINO 5)

Dr. Maria Chiara CORLIANO'
(O.P.A.S Soc. Coop - Carpi)

Dr. Giada BATTAGLIA
(ASSICA - Area export)

In collaborazione con

