



Educazione Continua in Medicina

Scheda Evento

Denominazione AZIENDA ULSS N. 5 POLESANA
Provider

Titolo ASPETTI IGIENICO-SANITARI RIGUARDANTI I PRODOTTI PREPARATI A BASE DI CARNE, PESCE E VERDURE

ID Evento 14-201115

Tipologia Evento RES

Data Inizio 22/06/2017

Data Fine 22/06/2017

Date Intermedie

Durata 04:00

**Professioni /
Discipline**

Medico chirurgo	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro	Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
Veterinario	Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche Igiene prod., trasf., commercial., conserv. E tras. Alimenti di origine animale e derivati Sanità animale

**Numero
partecipanti** 50

**Obiettivo
Strategico
Nazionale**

**Obiettivo
Strategico
Regionale**

Costo 0.00

Crediti 4.0

**Responsabili
Scientifici**

Nome	Cognome	Qualifica
TIZIANO	ROSSIN	DIRIGENTE VETERINARIO

**Docente/ Relatore/
Tutor**

Nome	Cognome	Ruolo	Titolare/Sostituto
VALERIO	GIACCONE	DOCENTE	titolare
ANTONIO	TOCCHIO	DOCENTE	sostituto

Verifica
Apprendimento Prova scritta (comprende anche il project work, l'elaborato e le domande aperte)

Segreteria
Organizzativa

Nome	Cognome	Email	Telefono	Cellulare

Programma

Razionale Al fine di garantire la tutela della salute pubblica, la sicurezza alimentare passa anche attraverso la gestione del processo di produzione degli alimenti e l'applicazione delle innovazioni apportate attraverso l'evoluzione della normativa in materia.
In questo corso verranno analizzate le più recenti normative nazionali e regionali e gli aspetti igienico-sanitari riguardanti i prodotti preparati a base di carne, pesce e verdure.
Particolare attenzione sarà dedicata alle problematiche riguardanti le verifiche da parte della ASL delle procedure adottate dall'O.S.A. in base al Reg. CE 852-853/2004.

Risultati attesi La gestione degli esiti degli esami di laboratorio microbiologici
La gestione degli esiti degli esami di laboratorio con riferimento ai parametri chimici
L'applicazione delle conoscenze acquisite nell'ambito dei piani di autocontrollo delle industrie alimentare con particolare riferimento ai requisiti microbiologici e chimici degli alimenti

Programma del 22/06/2017

Provincia Sede ROVIGO

Comune Sede ROVIGO

Indirizzo Sede VIALE TRE MARTIRI, 89 - 45100 ROVIGO

Luogo Sede ROVIGO -Cittadella socio-sanitaria - BLOCCO C Aula C114

Dettaglio Attività

Ora Inizio	Ora Fine	Argomento	Docente/Tutor	Risultato Atteso	Obiettivi Formativi	Metodologia Didattica
14:00	15:00	Analisi della normativa sanitaria comunitaria, nazionale e regionale	GIACCONE	L'applicazione delle conoscenze acquisite nell'ambito dei piani di autocontrollo delle industrie alimentare con particolare riferimento ai requisiti microbiologici e chimici degli alimenti	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione (metodologia frontale)
15:00	15:45	Analisi delle tipologie di produzione delle aziende insistenti sul territorio dell'Azienda ULSS 18 di Rovigo che svolgono attività di produzione di prodotti preparati a base di carne, pesce e verdure	GIACCONE	L'applicazione delle conoscenze acquisite nell'ambito dei piani di autocontrollo delle industrie alimentare con particolare riferimento ai requisiti microbiologici e chimici degli alimenti	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione (metodologia frontale)
15:45	16:30	Analisi-valutazione dei piani di autocontrollo delle	GIACCONE	L'applicazione delle conoscenze acquisite nell'ambito dei piani di	Acquisire conoscenze teoriche e/o	Lezione Frontale/Relazione

		industrie alimentare con particolare riferimento ai requisiti riguardanti la produzione e la conservazione degli alimenti		autocontrollo delle industrie alimentare con particolare riferimento ai requisiti microbiologici e chimici degli alimenti	pratiche	(metodologia frontale)
16:30	17:15	Gestione degli esiti degli esami di laboratorio microbiologici	GIACCONE	La gestione degli esiti degli esami di laboratorio microbiologici	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
17:15	18:00	Gestione degli esiti degli esami di laboratorio con riferimento ai parametri chimici	GIACCONE	La gestione degli esiti degli esami di laboratorio con riferimento ai parametri chimici	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
18:00	18:30	VALUTAZIONE APPRENDIMENTO				