



## Educazione Continua in Medicina

### Scheda Evento

**Denominazione Provider** A.P.S. GIOVANNI VINCENZI

**Titolo** Autenticità e autenticazione degli alimenti: il lato positivo delle frodi alimentari nel terzo millennio

**ID Evento** 132-212522

**Tipologia Evento** RES

**Data Inizio** 05/07/2018

**Data Fine** 05/07/2018

**Date Intermedie**

**Durata** 06:30

Professioni / Discipline	Chimico	Chimica
	Dietista	Dietista
	Medico chirurgo	Igiene degli alimenti e della nutrizione Igiene, epidemiologia e sanità pubblica Scienza dell'alimentazione e dietetica
	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** 99

**Obiettivo Strategico Nazionale**

**Obiettivo Strategico Regionale**

**Costo** 0.00

**Crediti** 4.2

Responsabili Scientifici	Nome	Cognome	Qualifica
	GASTONE	PASSARINI	medico veterinario

Docente/ Relatore/ Tutor	Nome	Cognome	Ruolo	Titolare/Sostituto
	VALERIO	GIACCONE	DOCENTE	titolare

VALERIO	GIACCONE	DOCENTE	titolare
FAUSTO	CAPELLI	DOCENTE	titolare
NEVA	MONARI	DOCENTE	titolare
ROBERTO	PIRO	DOCENTE	titolare
VINCENZO	PACILEO	DOCENTE	titolare

**Verifica**  
**Apprendimento** Questionario (test)

**Segreteria**  
**Organizzativa**

Nome	Cognome	Email	Telefono	Cellulare

## Programma

**Razionale** Il convegno viene organizzato per rivisitare il concetto giuridico di frode, nella normativa italiana come nel diritto internazionale e valorizzare i concetti di autenticità ed autenticazione dei prodotti alimentari come strumento di qualità e sicurezza degli alimenti per l'uomo per soddisfare l'esigenza dei consumatori di poter acquistare alimenti "autentici" che corrispondano a quanto riportato in etichetta.

**Risultati attesi** Il corso si prefigge come risultato atteso di fornire al personale impiegato nel controllo e nella vigilanza in particolare dei servizi Veterinari delle ulss gli aggiornamenti e chiarimenti necessari per rendere più efficace l'approccio al controllo di qualità e sicurezza degli alimenti destinati ad uso umano.

### Programma del 05/07/2018

**Provincia Sede** VERONA

**Comune Sede** VERONA

**Indirizzo Sede** viale delle Nazioni, 4 - verona

**Luogo Sede** Sala convegni Banco popolare c/o centro servizi

### Dettaglio Attività

Ora Inizio	Ora Fine	Argomento	Docente/Tutor	Risultato Atteso	Obiettivi Formativi	Metodologia Didattica
09:00	09:30	REGISTRAZIONE PARTECIPANTI				
09:30	11:00	Il concetto giuridico di frode nella legislazione italiana e ruolo dell'Autorità giudiziaria come garante dell'autenticità dei prodotti alimentari	PACILEO	Il corso si prefigge come risultato atteso di fornire al personale impiegato nel controllo e nella vigilanza in particolare dei servizi Veterinari delle ulss gli aggiornamenti e chiarimenti necessari per rendere più efficace l'approccio al controllo di qualità e sicurezza degli alimenti destinati ad uso umano.	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
11:00	12:00	Il concetto di frode	CAPELLI	Il corso si prefigge come	Acquisire	Lezione

		alimentare nel diritto internazionale		risultato atteso di fornire al personale impiegato nel controllo e nella vigilanza in particolare dei servizi Veterinari delle ulss gli aggiornamenti e chiarimenti necessari per rendere più efficace l'approccio al controllo di qualità e sicurezza degli alimenti destinati ad uso umano.	conoscenze teoriche e/o pratiche	Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
12:00	12:30	discussione a tavola rotonda guidata da coordinatore	PACILEO CAPELLI GIACCONE	Il corso si prefigge come risultato atteso di fornire al personale impiegato nel controllo e nella vigilanza in particolare dei servizi Veterinari delle ulss gli aggiornamenti e chiarimenti necessari per rendere più efficace l'approccio al controllo di qualità e sicurezza degli alimenti destinati ad uso umano.	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Tavola rotonda con discussione tra esperti (metodologia frontale)
12:30	13:30	PAUSA				
13:30	15:00	Diritti e doveri dei produttori di alimenti come garanti dell'autenticità degli alimenti	MONARI	Il corso si prefigge come risultato atteso di fornire al personale impiegato nel controllo e nella vigilanza in particolare dei servizi Veterinari delle ulss gli aggiornamenti e chiarimenti necessari per rendere più efficace l'approccio al controllo di qualità e sicurezza degli alimenti destinati ad uso umano.	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
15:00	16:00	Strumenti diagnostici per la valutazione di autenticità degli alimenti	PIRO	Il corso si prefigge come risultato atteso di fornire al personale impiegato nel controllo e nella vigilanza in particolare dei servizi Veterinari delle ulss gli aggiornamenti e chiarimenti necessari per rendere più efficace l'approccio al controllo di qualità e sicurezza degli alimenti destinati ad uso umano.	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
16:00	17:00	Breve excursus delle frodi alimentari nella storia dell'uomo e del commercio. Bilancio delle frodi alimentari in Italia	GIACCONE	Il corso si prefigge come risultato atteso di fornire al personale impiegato nel controllo e nella vigilanza in particolare dei servizi Veterinari delle ulss gli aggiornamenti e chiarimenti necessari per rendere più efficace l'approccio al controllo di qualità e sicurezza degli alimenti destinati ad uso umano.	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
17:00	17:30	VALUTAZIONE APPRENDIMENTO				

