

EVENTO PROPOSTO ED ORGANIZZATO

DA SIMEVEP UMBRIA E ABBRUZZO –

PARTE I

PERUGIA

20 NOVEMBRE 2015

Università di Perugia

Facoltà di Medicina Veterinaria

Aula Magna

Via San Costanzo, 4

06100 PERUGIA

Obiettivi Formativi

L'obiettivo di questo corso, è focalizzare oggi la nostra attenzione sulle "altre" produzioni come fonte di ricchezza, in relazione al regime di controlli che, sempre più spesso, appaiono come sproporzionati e fonte di continua vessazione per i piccoli produttori. Se c'è una voce che può levarsi con competenza ed autorevolezza in questo senso, per "ipotizzare di ricalibrare", sulla base di dati scientifici un sistema di controllo più consono a "realtà produttive tradizionali", forse è proprio quella della veterinaria pubblica che quotidianamente e, troppo spesso silenziosamente, garantisce efficienti sistemi di controllo e di strategia in materia di sanità pubblica, produzioni animali e sicurezza alimentare. Capire l'importanza che può avere l'interlocuzione con importanti soggetti, come ad es. Slow Food o altre associazioni e consorzi ed altre categorie professionali (Agronomi, biologi, tecnologi ecc), che da tempo operano in questi ambiti per valorizzazioni di qualità delle produzioni alimentari di "filiera corta", tese alla realizzazione di sistemi sostenibili e ad una contemporanea resistenza nei confronti di soggetti economici più grandi e dominanti nel mercato, significa rendersi conto di COSA noi rappresentiamo NEL MONDO e PER IL MONDO "agroalimentare" e tradurre il tutto, in azioni pertinenti al contesto descritto.

Informazioni Generali

Condizioni generali

La frequenza è obbligatoria per tutte le ore di durata del Corso, che si concluderà con una prova scritta di accertamento (questionario) e di valutazione dell'evento.

Non è consentito l'ingresso in aula dopo il ritiro del test d'ingresso.

Quota iscrizione

La quota di iscrizione è di € 100,00;

Per gli iscritti SIMeVeP/SIVeMP Regione Umbria e Abruzzo, il corso è GRATUITO;

Per gli iscritti SIMeVeP /SIVeMP altre Regioni, la quota di iscrizione è di € 50,00;

Al corso si prevede un numero massimo di 100 partecipanti.

Gli studenti dell'ultimo anno della facoltà di medicina veterinaria di Perugia, possono accedere al corso gratuitamente previa iscrizione al seguente indirizzo di posta elettronica formazione@veterinariapreventiva.it fornendo nome e cognome.

Iscrizioni

<http://www.veterinariapreventiva.it/eventi-ecm.html>

La scheda d'iscrizione dovrà pervenire entro il 18 novembre 2015



Società Italiana di
Medicina Veterinaria
Preventiva



**“Il sistema dei controlli in
Sanità Pubblica Veterinaria
e Sicurezza Alimentare in
relazione alle produzioni
animali ed agroalimentari
sostenibili e di nicchia”**

7 crediti ECM

PERUGIA

20 NOVEMBRE 2015

**Università di Perugia
Facoltà di Medicina Veterinaria**

Aula Magna

Via San Costanzo, 4

Categorie Professionali
Medici Veterinari del SSN e Liberi professionisti;

Metodologia Didattica

Il corso è articolato in lezioni frontali e discussione plenaria;

Strumenti di Valutazione dei Risultati

Test d'ingresso e test d'uscita per la verifica dell'apprendimento;

Strumenti di Valutazione della qualità

Questionario di gradimento;

Segreteria Scientifica

Dr.ssa Raffaella MORETTI – SIMeVeP Umbria;

Dr. Luigino VALENTINI – SIMeVeP Abruzzo;

Responsabile Scientifico

Dr.ssa Raffaella MORETTI;

Segreteria Organizzativa:

Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva

Tel. 06 8540347 – Fax. 06 8848446

segreteria@veterinariapreventiva.it

L'evento è stato segnalato sul sito della Commissione Europea

“FLEXIBILITY RULES WITHIN THE IMPLEMENTATION OF THE HYGIENE PACKAGE”

http://ec.europa.eu/food/fvo/news_detail.cfm?id=62

Programma:

08:30 – 09:00

Registrazione dei partecipanti/test d'ingresso

09:00 – 10:00

“Produzioni agroalimentari di nicchia: analisi di contesto, criticità, opportunità, ruolo della veterinaria pubblica”

Prof. Giampaolo COLAVITA – *Università degli Studi del Molise*;

10:00 – 11:30

“I principi di flessibilità del Pacchetto Igiene applicati alle piccole imprese zootecniche ed agroalimentari”

Dr. Bruno BATTILOCCHI – *FVO – Food and Veterinary Office*;

11:30 – 11:45

Pausa caffè;

11:45 – 13:00

“Le garanzie di sicurezza alimentare e l'applicazione del sistema HACCP nelle piccole produzioni locali della carne e dei prodotti a base di carne (PPL0): esempi di produzioni di eccellenza e tutela della sicurezza alimentare”

Prof. Beniamino CENCI GOGA – *Università degli Studi di Perugia*;

13:00 – 13:30

Dibattito/discussione su argomenti trattati;

13:30 – 14:30

Pausa pranzo;

14:30 – 15:30

“La filiera ittica del lago Trasimeno: aspetti di sicurezza alimentare”

Dr. Giovanni LO VAGLIO – *USL Umbria1 – Perugia*;

15:30 – 17:00

“Esempi di semplificazione dei controlli nelle piccole produzioni locali (PPL0)”

Dr. Stefano DE RUI – *ULSS 8 Asolo – Regione Veneto*;

17:00 – 17:30

Dibattito/discussione su argomenti trattati;

17:30 – 18:00

Test valutazione evento/test d'uscita.

Per Raggiungere la Sede:

In Auto

Sia dalla A1, dopo aver preso il raccordo Perugia-Bettolle che dalla SS E45, uscire a Piscille e seguire la via Assisana fino alla rotonda, quindi imboccare la prima uscita (Via San Costanzo)

Bus di Linea

Da Stazione FS di Perugia: G1, fermata Porta Romana

