



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI PERUGIA



**A.I.V.I.**  
Associazione Italiana  
Veterinari Igienisti

## Master SPVIA edizione 2017



### “La filiera dei mangimi: autocontrollo e controllo ufficiale”

#### ***Sede del corso***

Aula Magna,

Edificio Scienze e tecnologie alimentari e nutrizione (interno Orto Botanico/Collegio di agraria)

Università degli Studi di Perugia

via San Costanzo,

06126, Perugia (PG)

#### ***Data***

Perugia - 20 ottobre 2017

**Master in Sanità Pubblica Veterinaria e Igiene degli Alimenti – Dipartimento di Medicina Veterinaria – Università degli Studi di Perugia e A.I.V.I. (Associazione Italiana Veterinari Igienisti)**

#### ***Obiettivi formativi***

La qualità igienico-sanitaria dei mangimi costituisce un presupposto imprescindibile per la tutela della salute dell'uomo, consumatore di prodotti alimentari di origine animale.

Della sicurezza dei mangimi – *feed safety* - sono responsabili, in prima istanza, gli Operatori del Settore Mangimi (OSM), attivi dalla produzione primaria delle materie prime alla somministrazione del prodotto destinato all'alimentazione animale. Gli obblighi normativi generali e speciali sull'igiene dell'alimentazione animale e tanti altri ancor più specifici e settoriali in costante evoluzione (in materia di additivi, OGM, mangimi medicati, prodotti e sostanze indesiderabili, commercializzazione ed etichettatura, etc.) impongono alle imprese del settore dei mangimi un continuo e assiduo aggiornamento. Altrettanto impegnativo è il compito svolto dalle Autorità competenti in tema di controlli ufficiali sia nella fase di programmazione che in quella di

esecuzione: il suo compiuto adempimento presuppone una conoscenza ed un aggiornamento continuo di carattere tecnico-giuridico. In tal senso i contenuti del Piano Nazionale Alimentazione Animale costituiscono un esempio di un approccio multisettoriale e multidisciplinare di non poco conto che spazia dalle tecniche di esecuzione del controllo ufficiale (tra queste in modo particolare il prelievo ed analisi di campioni) alla adozione di provvedimenti conseguenti alla evidenziazione di non conformità (sospensioni, revoche, sanzioni, etc.).

Il corso in oggetto, si pone dunque l'obiettivo di fornire elementi di aggiornamento e di approfondimento in materia di autocontrollo e di controllo ufficiale nella filiera dei mangimi attraverso un percorso di confronto dinamico tra gli addetti ai lavori.

### **Destinatari**

Medici Veterinari del SSN di tutte le discipline e liberi professionisti, Biologi, Biotecnologi, Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro.

### **Metodo didattico**

Lezioni frontali con dibattito tra partecipanti e relatori.

### **Strumenti di valutazione dei risultati**

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

### **Strumenti di valutazione della qualità**

Questionario di gradimento

### **Responsabile scientifico**

Dr. Antonio Di Luca

### **Responsabile ECM**

Dr. Raffaele Marrone

# PROGRAMMA

*08.00 – 08.30*

Registrazione partecipanti

*08.30 – 09.00*

Presentazione del corso e test d'ingresso

**Prof. Beniamino Cenci Goga** - Direttore Master SPVIA, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Perugia.

**Dr. Antonio Di Luca** - Dirigente Veterinario Servizio Veterinario I.A.P.Z. Asl 2 Lanciano-Vasto-Chieti.

*09.00 – 10.00*

La produzione e la commercializzazione di mangimi: obblighi per l'OSM.

**Dr.ssa Lea Pallaroni** - ASSALZOO, Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici, Roma.

*10.00 – 11.00*

Il Piano Nazionale Alimentazione Animale: stato dell'arte e prospettive future.

**Dr. Carmelo Cicero** - Ministero della Salute, Roma.

*11.00 – 11.15* Pausa caffè

*11.15 – 12.15*

Sostanze, contaminanti e prodotti indesiderabili di maggior interesse nella sicurezza dei mangimi.

**Dr.ssa Laura Contu** - Ministero della Salute, Roma.

*12.15 – 13.15*

Mangimi: cosa abbiamo imparato dallo scandalo Fipronil? Caso studio

**Prof. Agostino Macrì** Responsabile Sicurezza Alimentare dell'Unione Nazionale Consumatori, Roma

*13.15 – 14.00* Pausa pranzo

*14.00 – 15.00*

Le sanzioni per le violazioni in materia di produzione, commercializzazione e somministrazione di mangimi.

**Dr.ssa Giorgia Andreis** - Specialista in Diritto Alimentare, Torino.

*15.00 – 16.00*

Le caratteristiche microbiologiche dei mangimi per animali da compagnia.

**Prof. Beniamino Cenci Goga** - Direttore Master SPVIA, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Perugia.

*16.00– 17.00*

L'innovazione e ricerca nel settore dei mangimi per animali da compagnia. Studio caso – controllo.

**Dr. Paolo Torlai** - R&D Manager, Bolton Alimentari S.p.A., Aprilia (LT).

17.00 – 18.00

L'uso delle materie prime ottenute da insetti nella preparazione di mangimi: caso studio.

**Dr.ssa Monica Gramenzi** - Dirigente Veterinario Servizio Veterinario I.A.P.Z. Asl 4, Teramo.

18.00 – 18.45

Discussione, test di apprendimento e valutazione del corso

### **Informazioni generali**

La frequenza è obbligatoria per il 90% delle ore di durata del corso, che si concluderà con una prova scritta di accertamento (questionario) e di valutazione dell'evento.

### **Quota iscrizione**

Il corso è aperto a 80 partecipanti.

La quota di iscrizione è di 40 € per gli iscritti all'A.I.V.I.

Per i non iscritti alla società la quota è di 50 €.

ISCRIZIONE GRATUITA PER GLI STUDENTI DEL MASTER SPVIA edizione 2016/2017

**La quota d'iscrizione dà diritto a: partecipazione ai lavori, colazione di lavoro, pranzo a buffet, cartella con materiale congressuale, attestato di partecipazione e attestato ECM (ai soli richiedenti).**

### **ECM**

L'evento è stato accreditato dal Provider ProfConServizi – Servizi per le Professioni, ai soli Medici Veterinari, per n° 80 persone.

Possono altresì partecipare le Professioni di:

Biologo, Chimico, Medico Chirurgo, Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Tecnico sanitario laboratorio biomedico con il riconoscimento dell'attestato di frequenza della giornata.

### **Segreteria Organizzativa**

Ispezione degli Alimenti di Origine Animale,

Università di Perugia

Paola Sechi

Maria Francesca Iulietto

Beniamino T. Cenci Goga

[ispezioneperugia@gmail.com](mailto:ispezioneperugia@gmail.com)

recapiti:

075 585 7929/7935

348 708 55 38

345 426 11 86

## **Iscrizioni**

Per l'iscrizione compilare il modulo allegato.

Per motivi organizzativi si prega di inviare la scheda entro il 13 ottobre 2017.

Il pagamento può essere effettuato tramite bonifico bancario su conto intestato a: "Associazione Italiana Veterinari Igienisti" c/o Poste Italiane:

IBAN: IT30X0760102400000055284285

CAUSALE: ECM Perugia 20/10/2017

La ricevuta del bonifico insieme al modulo di iscrizione deve essere inviata via mail o per fax:

**E-mail:** [ispezioneperugia@gmail.com](mailto:ispezioneperugia@gmail.com)

**Fax:** 075 585 7976

---

## MODULO DI ISCRIZIONE

### “La filiera dei mangimi: autocontrollo e controllo ufficiale”

20 ottobre 2017 Perugia

Aula Magna,  
Edificio Scienze e Tecnologie Alimentari e Nutrizione (interno Orto Botanico)  
Università degli Studi di Perugia  
via San Costanzo,  
06126, Perugia (PG)

Nome.....

Cognome.....

E-mail.....

Telefono.....

Professione.....

Sede di lavoro.....

Richiesta ECM (medici veterinari)

Sì

No