

Programma del Corso : R8483.2

CONTROLLI UFFICIALI NELLA FILIERA DEI PRODOTTI DELLA PESCA - ASPETTI PRATICI E CRITICITA'

Lecce - Polo Didattico – Via Miglietta 5

Ore Corso
(ai fini ECM) 15.00

Cred. ECM 15

Giorno	da ore	a ore	Destinatari n. 50
1	15/11/2024	8	17.30
2	22/11/2024	8.30	18

Veterinario - C) Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche;
Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro;
Veterinario - B) Igiene prod., trasf., commercial., conserv. e tras.
Alimenti di origine animale e derivati;

Obiettivi formativi ECM e acquisizioni di competenze

23- (a) Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

Obiett Specifici

A) tecnico-prof.

ACQUISIRE COMPETENZE E CONOSCENZE SUGLI ASPETTI PRATICI E INDIVIDUARE LE CRITICITÀ CHE SI POSSONO RILEVARE DURANTE I CONTROLLI UFFICIALI DELLE AUTORITÀ COMPETENTI SULLA FILIERA DEI PRODOTTI DELLA PESCA

B) di processo

APPROFONDIRE LE CONOSCENZE NORMATIVE E SANITARIE LEGATE ALLE NUOVE SPECIE ITTICHE DI INTERESSE COMMERCIALE, ALLE TRADIZIONALI E NUOVE PRODUZIONI A BASE DI PRODOTTI DELLA PESCA CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLE POSSIBILI FRODI COMMERCIALI.

C) di sistema

ADEGUARE E UNIFORMARE LE PROCEDURE OPERATIVE DEL CONTROLLO UFFICILE SUI TEMI TRATTATI

UU.OO. che organizzano

Sponsor o Promotori

SIAB B NORD E SUD

Responsabili Scientifici

- 1 Dott. DE PASCALI SERGIO;
- 2 Dott. VERGARI ANTONIO;

Ref. UOSD Formazione per il Corso:Dott. CATALDO ANDREA,0833270793, formazione4@asl.lecce.it

Anno
2024

Programma Corso

R8483.1: CONTROLLI UFFICIALI NELLA FILIERA DEI PRODOTTI DELLA PESCA - ASPETTI PRATICI E CRITICITA'

Tot Ore ECM

R8483

16.0

ECM

N.Doc
presenti:

N. Giorno
corso

1	8:0	8:30	-Registrazione Partecipanti	1	0.30
Docenti					
0.0 ecm19					
Argomento Registrazione Prtecipanti					
0.0 T.'19					
1	8:30	9:00	+Presentazione Obiettivi e Contenuti del Corso	1	0.30
Docenti Dr S. De Pascali					
0.30 ecm19					
Argomento presentazione del Corso					
0.30 T.'19					
1	9:0	11:00	+Relazione	1	2.0
Docenti Dr.ssa Tepedino					
2.0 ecm19					
Argomento Identificazione delle principali specie di interesse commerciale. Etichettatura dei prodotti ittici e rintracciabilità					
2.30 T.'19					
1	11:0	11:15	-Pausa	1	0.15
Docenti					
0.0 ecm19					
Argomento					
2.30 T.'19					
1	11:15	13:15	+Relazione	1	2.0
Docenti Dr.ssa Tepedino					
2.0 ecm19					
Argomento Utilizzo di additivi, criticità e pericoli sanitari.					
4.30 T.'19					
1	13:15	14:15	-Pausa	1	1.0
Docenti					
0.0 ecm19					
Argomento					
4.30 T.'19					

Anno
2024

Programma Corso

R8483

ECM

R8483.1: CONTROLLI UFFICIALI NELLA FILIERA DEI PRODOTTI DELLA PESCA - ASPETTI PRATICI E CRITICITA'

Tot Ore ECM

16.0

N. Giorno
corso

N.Doc
presenti:

1	14:15	16:15	+Relazione	1	2.0	
Docenti			Dr.ssa Tepedino		2.0	ecm19
Argomento			Principali Non Conformità dei prodotti ittici a banco. Frodi in commercio		6.30	T.'19
1	16:15	16:30	-Pausa	1	0.15	
Docenti					0.0	ecm19
Argomento					6.30	T.'19
1	16:30	17:30	+Relazione	1	1.0	
Docenti			Dr.ssa Tepedino		1.0	ecm19
Argomento			Sostenibilità nel settore ittico		7.30	T.'19
2	8:30	9:00	+Presentazione Obiettivi e Contenuti della Sessione	1	0.30	
Docenti			Dr. Antonio Vergari		0.30	ecm19
Argomento			Introduzione corso		0.30	T.'19
2	9:0	10:00	+Relazione	1	1.0	
Docenti			Dr. Malandra		1.0	ecm19
Argomento			Organizzazione dei controlli ufficiali		1.30	T.'19
2	10:0	11:00	+Relazione	1	1.0	
Docenti			Dr. Malandra		1.0	ecm19
Argomento			Valutazione della freschezza dei pesci, crostacei e molluschi cefalopodi		2.30	T.'19

Anno
2024

Programma Corso

R8483.1: CONTROLLI UFFICIALI NELLA FILIERA DEI PRODOTTI DELLA PESCA - ASPETTI PRATICI E CRITICITA'

Tot Ore ECM

16.0

R8483

ECM

N.Doc
presenti:

N. Giorno
corso

2	11:00	11:15	-Pausa	1	0.15	
Docenti					0.0	ecm19
Argomento					2.30	T.'19
2	11:15	12:15	+Relazione	1	1.0	
Docenti			Dr. Malandra		1.0	ecm19
Argomento			Valutazione della vitalità nei molluschi bivalvi e gasteropodi		3.30	T.'19
2	12:15	13:15	+Relazione	1	1.0	
Docenti			Dr. Malandra		1.0	ecm19
Argomento			Individuazione del prodotto scongelato e del pesce allevato		4.30	T.'19
2	13:15	14:15	-Pausa	1	1.0	
Docenti					0.0	ecm19
Argomento					4.30	T.'19
2	14:15	16:15	+Relazione	1	2.0	
Docenti			Dr. Malandra		2.0	ecm19
Argomento			Parassitosi e comportamento ispettivo		6.30	T.'19
2	16:15	16:30	-Pausa	1	0.15	
Docenti					0.0	ecm19
Argomento					6.30	T.'19

Anno
2024

Programma Corso

R8483

ECM

R8483.1: CONTROLLI UFFICIALI NELLA FILIERA DEI PRODOTTI DELLA PESCA - ASPETTI PRATICI E CRITICITA'

Tot Ore ECM

16.0

N. Giorno
corso

N.Doc
presenti:

2	16:30	17:30	+Relazione	1	1.0
Docenti			Dr. Malandra		1.0 ecm19
Argomento			Sospetto di trattamenti illeciti: comportamento ispettivo		7.30 T.'19

2	17:30	18:30	-Prova Finale: Questionario	1	1.0
Docenti					1.0 ecm19
Argomento			Prova finale		8.30 T.'19

Curricula Docenti interni del corso ECM :R8483.2

CONTROLLI UFFICIALI NELLA FILIERA DEI PRODOTTI DELLA PESCA - ASPETTI PRATICI E CRITICITA'

Dott. DE PASCALI SERGIO	Veterinario - B) Igiene prod., trasf., commercial., conserv. e tras. Alimenti di origine animale e derivati;	N.Curr 3197
-------------------------	---	----------------

Dott. SERGIO DE PASCALI Laurea in Medicina Veterinaria Abilitazione all'esercizio della professione in Medicina Veterinaria Università degli Studi di Bari. gennaio 1982 Incarico attuale COORDINATORE SERVIZI VETERINARI IAOA ASL LECCE.

SPECIALIZZAZIONE Diploma di specialista in "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale; Diploma di specializzazione in "vigilanza Igienico-Sanitaria ed Annonaria dei Prodotti Alimentari della Pesca; Diploma in "Formazione manageriale in sanità; Diploma in "Legislazione e sicurezza degli alimenti"; Diploma in "Gestione di una emergenza epidemica di influenza aviaria

MASTER : "Management dei servizi veterinari"; "Alta formazione in management sanitario"; "Management: Esperto senior management: Esperto" Auditor interno ISO 9001:2008-Auditor interno ISO 22000" – LEADER AUDITOR

Organizzazione del lavoro: project planning – task planning gestione delle risorse umane a partire dalle prime attività lavorative ad oggi, in tutti i settori di collaborazione; promozione, orientamento, verifiche e vigilanza in sicurezza alimentare. Pianificazione di progetto, pianificazione degli impegni delle risorse, pianificazione dei compiti, monitoraggio e controllo dell'andamento dei compiti / processi, analisi dei risultati.

Dott. VERGARI ANTONIO	Veterinario - B) Igiene prod., trasf., commercial., conserv. e tras. Alimenti di origine animale e derivati;	N.Curr 3612
-----------------------	---	----------------

Dott Antonio Vergari, laureato in medicina veterinaria presso Università degli studi di Bari, ha poi conseguito una seconda laurea magistrale in Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana. Ha acquisito due specializzazioni rispettivamente in "Allevamento Igiene e Patologia delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati" e " Ispezione degli alimenti di origine animale". Assunto nel 1992 con la Qualifica di Veterinario Coadiutore presso Asl di lecce, ha successivamente ottenuto l'U.O.S. del controllo dei prodotti della pesca e molluschicoltura e successivamente del controllo delle carni fresche. Nel 2007 nominato coordinatore del Distretto di Poggiardo. Nominato nel 2022 coordinatore del gruppo di lavoro per le Malattie Trasmesse da alimenti (MTA). Nel 2022 responsabile dell'U.O.S. del territorio di Maglie-Poggiardo-Tricase. Relatore e docente in numerosi corsi di formazione sulla Sicurezza Alimentare. Dal gennaio 2024 ricopre il ruolo di Direttore dell'U.O.C. Siav B area Sud della Asl Di Lecce.

Curricula Docenti interni del corso ECM :R8483.2

CONTROLLI UFFICIALI NELLA FILIERA DEI PRODOTTI DELLA PESCA - ASPETTI PRATICI E CRITICITA'

Dott. VERGARI ANTONIO	Veterinario - B) Igiene prod., trasf., commercial., conserv. e tras. Alimenti di origine animale e derivati;	N.Curr 3612
-----------------------	---	----------------

Dott Antonio Vergari, laureato in medicina veterinaria presso Università degli studi di Bari, ha poi conseguito una seconda laurea magistrale in Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana. Ha acquisito due specializzazioni rispettivamente in "Allevamento Igiene e Patologia delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati" e "Ispezione degli alimenti di origine animale". Assunto nel 1992 con la Qualifica di Veterinario Coadiutore presso Asl di Lecce, ha successivamente ottenuto l'U.O.S. del controllo dei prodotti della pesca e molluschicoltura e successivamente del controllo delle carni fresche. Nel 2007 nominato coordinatore del Distretto di Poggiardo. Nominato nel 2022 coordinatore del gruppo di lavoro per le Malattie Trasmesse da alimenti (MTA). Nel 2022 responsabile dell'U.O.S. del territorio di Maglie-Poggiardo-Tricase. Relatore e docente in numerosi corsi di formazione sulla Sicurezza Alimentare. Dal gennaio 2024 ricopre il ruolo di Direttore dell'U.O.C. Siav B area Sud della Asl Di Lecce.

Dott. DE PASCALI SERGIO	Veterinario - B) Igiene prod., trasf., commercial., conserv. e tras. Alimenti di origine animale e derivati;	N.Curr 3197
-------------------------	---	----------------

Dott. SERGIO DE PASCALI Laurea in Medicina Veterinaria Abilitazione all'esercizio della professione in Medicina Veterinaria Università degli Studi di Bari. gennaio 1982 Incarico attuale COORDINATORE SERVIZI VETERINARI IAOA ASL LECCE.

SPECIALIZZAZIONE Diploma di specialista in "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale; Diploma di specializzazione in "vigilanza Igienico-Sanitaria ed Annonaria dei Prodotti Alimentari della Pesca; Diploma in "Formazione manageriale in sanità; Diploma in "Legislazione e sicurezza degli alimenti"; Diploma in "Gestione di una emergenza epidemica di influenza aviaria

MASTER : "Management dei servizi veterinari"; "Alta formazione in management sanitario"; "Management: Esperto senior management: Esperto" Auditor interno ISO 9001:2008-Auditor interno ISO 22000" – LEADER AUDITOR

Organizzazione del lavoro: project planning – task planning gestione delle risorse umane a partire dalle prime attività lavorative ad oggi, in tutti i settori di collaborazione; promozione, orientamento, verifiche e vigilanza in sicurezza alimentare. Pianificazione di progetto, pianificazione degli impegni delle risorse, pianificazione dei compiti, monitoraggio e controllo dell'andamento dei compiti / processi, analisi dei risultati.

Curricula Docenti esterni ASL nel corso ECM :R8483.2

CONTROLLI UFFICIALI NELLA FILIERA DEI PRODOTTI DELLA PESCA - ASPETTI PRATICI E CRITICITA'

Dott.ssa **TEPEDINO VALENTINA**

Veterinario - B) Igiene prod., trasf., commercial.,
conserv. e tras. Alimenti di origine animale e derivati:

N.C. 1485

La passione per la scienza e l'ispezione degli alimenti ha portato Valentina Tepedino a laurearsi in Medicina Veterinaria a Milano e successivamente a specializzarsi in Igiene, Allevamento ed Ispezione dei prodotti ittici ed in Diritto e Legislazione Veterinaria. Dal 2004 ha fondato e dirige il periodico Eurofishmarket ed è referente scientifica per l'omonima società, guidata da suo fratello Giulio e da sempre impegnata nella ricerca, formazione e informazione nel settore ittico. E' responsabile a livello nazionale della Società Scientifica di medicina Veterinaria Preventiva e dell'Associazione Donne Medico Veterinario per i prodotti ittici e autrice di libri e di pubblicazioni scientifiche su riviste italiane ed estere e di divulgazione riguardanti il suo settore di competenza. Il suo testo più importante è stato "La grande enciclopedia dei pesci". E' da anni docente a contratto presso numerose università italiane pubbliche e private e per diversi Organi di Controllo Ufficiale, relatrice in numerosi convegni.

Collabora con numerose insegne della Grande Distribuzione Organizzata, dell'HORECA, Associazioni di Categoria ed aziende connesse al settore ittico dalla produzione alla somministrazione.

Il progetto a cui tiene di più è quello dell'L'AMO italiano utile alla promozione e valorizzazione dei prodotti ittici nazionali. Dal 2002 collabora con numerosi programmi televisivi e radiofonici in qualità di esperta per interventi nel suo campo di specializzazione.

Dott. **MALANDRA RENATO MARIA**

Veterinario - B) Igiene prod., trasf., commercial.,
conserv. e tras. Alimenti di origine animale e derivati:

N.C. 1129

Renato Malandra - Esp. Lavorativa: Dal luglio 1993 è in organico al Servizio Veterinario del Comune di Milano, ora ASL Milano, come Veterinario Dirigente presso il Mercato Ittico all'ingrosso di Milano, come Responsabile dell'Unità Operativa, incarico esercitato ininterrottamente fino ad oggi. Docenza di insegnamento presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano dall'a.a. 1987 – 1988 a tutt'oggi, collaborazione prestata come Professore a contratto. Dall'a.a. 1999 – 2000 a tutt'oggi svolge attività di insegnamento integrativo nella Scuola di Specializzazione in "Allevamento, Igiene, Patologia delle specie acquatiche e Controllo dei prodotti derivati" della facoltà di Medicina veterinaria di Milano, trasmettendo la propria esperienza di approfondimento delle metodologie ispettive pertinenti al controllo sanitario dei prodotti ittici. Dal 2004 ha istituito un corso annuale di aggiornamento specifico sui prodotti ittici riservato esclusivamente ai Veterinari Pubblici (ASL, UVAC e PIF) deputati ai controlli ufficiali, con lo scopo di ampliare la competenza veterinaria nel settore ittico.