

Corso **online**

GLI ADDITIVI NEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Responsabile Scientifico: Licia Ravarotto, Direttore Struttura Complessa Comunicazione e Conoscenza per la Salute, IZSVe

Dal 18 febbraio 2020 al 17 febbraio 2021

DESTINATARI	CREDITI	DURATA	QUOTA di ISCRIZIONE*
medici veterinari (area A, B, C); medici chirurghi (igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica); chimici; biologi; dietisti; tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro; tecnici sanitari di laboratorio biomedico; farmacisti (farmacia territoriale)	3 ECM	3 ore	28,00 €
operatori del settore alimentare (OSA), tecnici/consulenti, responsabili qualità, e in generale, professionisti non interessati all'acquisizione di crediti ECM	non previsti	3 ore	18 € + IVA

* per pagamenti cumulativi superiori a € 77,47 è obbligatorio aggiungere € 2 per la marca da bollo (DPR n. 642 del 26/10/1972); **è possibile acquistare pacchetti promozionali:** 100 iscrizioni: sconto 20% | 200 iscrizioni: sconto 30% | 300 iscrizioni: sconto 50%

PREMESSA

Lo sviluppo di nuove tecnologie per la produzione, trasformazione e conservazione degli alimenti ha portato a un'evoluzione anche nel settore degli additivi alimentari, con importanti conseguenze sul loro impiego nella lavorazione dei prodotti alimentari e sul loro rischio per la salute umana.

Dato l'elevato numero di sostanze riconosciute come additivi alimentari e il variegato campo di applicazione, è essenziale sapersi orientare nella normativa che regola il settore e che costituisce gli argomenti di aggiornamento su cui modulare le competenze relative al campionamento finalizzato ai controlli ufficiali e all'interpretazione dei relativi risultati. Per oltre 15 anni in Italia gli operatori del settore e quelli deputati al controllo avevano come riferimento il decreto ministeriale n. 209 del 27.02.1996 e le sue modifiche ed integrazioni, ma negli ultimi anni abbiamo assistito a un progressivo cambio della normativa sugli additivi alimentari. La Comunità Europea ha emanato una serie di regolamenti, dal Reg. CE 1333/2008 fino al Reg. UE 1129/2011, che abrogano e sostituiscono la normativa sin qui utilizzata. Il regolamento attualmente in vigore si basa su un diverso approccio di classificazione degli additivi alimentari ammessi e sul loro possibile impiego negli alimenti, e ha portato a una maggiore semplificazione nella sua lettura.

OBIETTIVI

Obiettivo formativo ECM: **n. 23 Sicurezza alimentare e/o patologie correlate**

COMPETENZE

Tecnico-professionali: L'evento si propone di fare acquisire competenze relative alla corretta interpretazione della normativa vigente per i diversi soggetti coinvolti in riferimento agli alimenti di origine animale. In particolare, saranno esemplificati i principali casi di additivi alimentari nei prodotti ittici, nei prodotti carnei, in quelli caseari e negli ovoprodotti. Inoltre, sarà dato ampio spazio alla lettura di questi casi sulla base dei regolamenti comunitari.

L'evento si propone inoltre di far acquisire conoscenze relative ai controlli ufficiali nell'ambito dell'impiego di additivi nell'industria alimentare e sull'interazione dei piani di controllo ufficiale nazionale e regionale.

PROGRAMMA

MODULO	DOCENTE	CONTENUTI	TEMPO MINIMO PER LA FRUIZIONE DEI CONTENUTI
1. Gli additivi negli	<ul style="list-style-type: none">Albino Gallina - Chimico, IZSve	<ul style="list-style-type: none">IntroduzioneAggiornamento legislativo: il Reg. UE 601/2014	1 ore e 30 minuti

alimenti di origine animale		<ul style="list-style-type: none"> • Gli additivi nel pesce • Gli additivi negli alimenti di origine animale: carne • Gli additivi negli alimenti di origine animale: formaggi • Gli additivi negli alimenti di origine animale: uova 	
2. Controllo ufficiale nelle industrie alimentari che utilizzano additivi	<ul style="list-style-type: none"> • Daniela Conte - <i>Medico veterinario, Azienda ULSS n. 7 Pedemontana</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Controllo ufficiale nelle industrie alimentari che utilizzano additivi alimentari • Additivi alimentari e Pacchetto igiene • Controllo ufficiale e additivi alimentari • Piano nazionale sul controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari (2015/2018) • Additivi alimentari e allerta 	1 ore e 30 minuti
Approfondimento		<ul style="list-style-type: none"> • Studio di caso: il Salumificio MICAD 	
Verifica apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> • È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla; sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato (max 5 tentativi con doppia randomizzazione delle domande) 		
Verifica qualità percepita	<ul style="list-style-type: none"> • Compilazione questionario di gradimento 		

METODOLOGIE DIDATTICHE

Il programma si articola in moduli formativi con video-lezioni e materiali di approfondimento (normativa richiamata nelle video lezioni).

Al fine di garantire a tutti i partecipanti il raggiungimento degli obiettivi formativi, è prevista la presenza di un tutor tecnologico per facilitare l'accesso alla piattaforma e ai materiali didattici e per la risoluzione di eventuali problemi tecnici.

PREREQUISITI

È sufficiente qualsiasi computer dotato di scheda audio, collegamento Internet e relativo browser aggiornato all'ultima versione (Internet Explorer oppure Mozilla Firefox, Safari, Google Chrome). Si consiglia l'uso di Google Chrome.

ISCRIZIONI

Le iscrizioni sono differenziate per:

- utenti interessati ad acquisire **crediti ECM** <https://learningstore.izsvenezie.it/ecm>
- **tutti gli altri utenti** <https://learningstore.izsvenezie.it/non-ecm/>

Per iscriversi è necessario accedere alle rispettive pagine, registrare il proprio profilo-utente ed effettuare il pagamento della quota di iscrizione con carta di credito, bonifico bancario o impegno di spesa.

NOTE

Il corso si svolge interamente online. L'accreditamento per i corsi FAD prevede la possibilità di completare le attività del corso nell'arco di un anno intero, per cui il corso sarà disponibile dal **18/02/2020 al 17/02/2021**.

L'impegno previsto è di 3 ore; tale indicazione è da considerarsi una soglia variabile, condizionata dalle modalità soggettive di fruizione dei materiali.

PER INFORMAZIONI



Segreteria CFP | Centro di Formazione Permanente

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (PD)

☎ +39 049 8084145 | Fax: +39 049 8084270 | ✉ cfp@izsvenezie.it