

Corso ECM Webinar

ESPORTARE NEGLI USA

Requisiti e obblighi normativi (terza edizione)

08 APRILE 2024 | ore 14.00 - 18.00 15 APRILE 2024 | ore 14.00 - 17.30

Responsabile Scientifico

Michela Favretti - Medico veterinario dirigente IZSVe

Il corso si rivolge a tutti gli operatori del settore alimentare che si occupano di esportazione di alimenti verso gli USA. Scopo del corso è quello di approfondire le conoscenze sulla normativa di riferimento per l'esportazione negli USA e apprendere i requisiti aggiuntivi richiesti per accedere a questo mercato.

I discenti verranno informati sugli aggiornamenti legislativi, sulle procedure da seguire per poter esportare prodotti alimentari e sulle metodiche analitiche applicate per il controllo di Listeria monocytogenes e Salmonella spp.

Al termine del corso, i partecipanti acquisiranno conoscenze specifiche della normativa USA di riferimento per la produzione di prodotti alimentari destinati al mercato statunitense, capacità e competenze critiche per la gestione di Listeria monocytogenes e Salmonella spp negli ambienti e sui prodotti finiti.

edizione ECM	
DESTINATARI	Partecipanti: 250 Il corso si rivolge a chiunque operi nel settore alimentare: personale delle aziende sanitarie deputato ai controlli export, operatori del settore alimentare, responsabili qualità, responsabili di produzione, consulenti, personale di laboratori analisi e tutti gli interessati alla tematica. Il corso è accreditato ECM per le seguenti figure sanitarie: Biologi Chimici Dietisti Medici chirurghi (discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica) Medici veterinari (tutte le discipline) Tecnici di laboratorio biomedico Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
CREDITI	9
DURATA	6 ORE
LINK ISCRIZIONE	https://learning.izsvenezie.it/
SCADENZA ISCRIZIONI	01 APRILE 2024

PROGRAMMA

PRIMA GIORNATA LUNEDI' 08 APRILE 2024

dalle h. 13.45 alle h. 14.00 ACCESSO PARTECIPANTI ALLA PIATTAFORMA

dalle h. 14.00 alle h. 14.45

INQUADRAMENTO GENERALE EXPORT USA

DOCENTE: EMANUELA TESEI- ASU FC

dalle h. 14.45 alle h. 15.30

ASPETTI NORMATIVI PER L'ESPORTAZIONE

DOCENTE: BARBARA LUGOBONI - ASU FC

PAUSA dalle h. 15.30 alle h. 15.45

dalle h. 15.45 alle h. 17.30

ALTERNATIVE USA, APPLICAZIONE DELLE SSOP (SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES) E VALIDAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

DOCENTE: FILIPPO CASTOLDI - ESPERTO IN IGIENE ALIMENTARE

dalle h. 17.30 alle h. 18.00

DISCUSSIONI E CONCLUSIONI

TUTTI I DOCENTI DELLA SESSIONE

SECONDA GIORNATA LUNEDI' 15 APRILE 2024

dalle h. 13.45 alle h. 14.00 ACCESSO PARTECIPANTI ALLA PIATTAFORMA

dalle h. 14.00 alle h. 14.45

ESPORTAZIONE DEI PRODOTTI A BASE DI LATTE E DEI PRODOTTI COMPOSTI, NORMATIVA DI RIFERIMENTO E CERTIFICAZIONE

DOCENTE: FIORENZA ANFUSO- REGIONE VENETO

dalle h. 14.45 alle h. 15.30

RUOLO E IMPORTANZA DEI CONSORZI DEI PRODUTTORI NEI RAPPORTI CON I DELEGATI DELLE AUTORITÀ COMPETENTI

DOCENTE: ELIA BORTOLUZZI - CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

PAUSA dalle h. 15.30 alle h. 15.45

dalle h. 15.45 alle h. 16.30

LE PROVE SPERIMENTALI PER IL SODDISFACIMENTO DEI REQUISITI NECESSARI ALL'EXPORT USA

DOCENTE: ALESSANDRA PEZZUTO – IZSVe

dalle h. 16.30 alle h. 17.00

GLI ACCERTAMENTI DI LABORATORIO SECONDO I METODI FSIS

DOCENTE: MICHELA FAVRETTI- IZSVe

dalle h. 17.00 alle h. 17.30

DISCUSSIONI E CONCLUSIONI

TUTTI I DOCENTI DELLA SESSIONE

VERIFICA di APPRENDIMENTO

È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla da completare entro 3 giorni dalla fine del corso. Sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato (max 5 tentativi con doppia randomizzazione delle domande).

VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA

Compilazione questionario di gradimento

INFORMAZIONI UTILI

OBIETTIVI

Obiettivo formativo: 23. Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate.

COMPETENZE

Tecnico-professionali: i discenti, al termine del corso, acquisiranno le conoscenze specifiche della normativa USA di riferimento per la produzione di prodotti alimentari destinati al mercato statunitense. I discenti acquisiranno inoltre capacità e competenze critiche per la gestione di Listeria monocytogenes e di Salmonella spp negli ambienti e sui prodotti finiti.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Serie di relazioni su tema preordinato e discussione in plenaria. Il corso prevede la partecipazione a sessioni formative fruibili in diretta (webinar) tramite piattaforma multimediale dedicata. Le sessioni saranno registrate e rese disponibili per una fruizione asincrona/ripetibile.

PREREQUISITI TECNICI

Per la partecipazione al corso in modalità webinar è necessario:

- Computer o tablet dotati di audio, microfono e webcam (si consiglia l'uso di cuffie)
- Collegamento Internet stabile, meglio se collegato con cavo LAN (consigliato almeno 1,5 Mbps in download)
- *Browser* aggiornato all'ultima versione disponibile (Mozilla Firefox, Microsoft Edge o Google Chrome). Si consiglia l'uso di Google Chrome. La piattaforma non è compatibile con Internet Explorer.
- <u>Client Zoom per riunioni</u> installato e aggiornato all'ultima versione.

È fondamentale che ciascun partecipante si colleghi alla piattaforma individualmente per consentire la registrazione degli accessi e il tracciamento della partecipazione, necessari per il riconoscimento dei crediti ECM e/o il rilascio dell'attestato.

ISCRIZIONI

Per iscriversi è necessario essere registrati alla piattaforma e-learning https://learning.izsvenezie.it/:

Effettuare il <u>login</u> oppure, se ancora non si possiede un profilo-utente, <u>crearne uno</u>
 Accedere al seguente url <u>https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=204</u>
 e cliccare su "Iscrivimi"

In caso di difficoltà tecniche è possibile contattare il n. 049 8084341

NOTE

Per acquisire l'attestato di partecipazione o l'attestato ECM è necessario seguire in diretta l'attività didattica negli orari indicati nel programma e superare la verifica dell'apprendimento.

PER INFORMAZIONI



Laboratorio Formazione e Sviluppo delle professioni

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (PD)