



REGIONE DEL VENETO



Corso ECM

# GLI AUDIT DELL'AUTORITÀ COMPETENTE SUGLI OPERATORI DELLA FILIERA DELLE CARNI

**16 e 17 aprile 2026 | ore 9.00 – 17.15**

**SALA ORUS IZSVe | Viale dell'Università 10, Legnaro (PD)**

RESPONSABILE SCIENTIFICO

CARLO DALL'ARCHE - Unità Organizzativa Sicurezza Alimentare, Regione del Veneto

Il corso si rivolge agli addetti dell'Autorità Competente della Regione del Veneto e si inserisce nel programma formativo regionale per gli addetti ai controlli ufficiali come approfondimento del secondo percorso nazionale sugli audit degli operatori della filiera agroalimentare, Cap. 2 Accordo CSR 46/2013.

Verranno alternati interventi formativi su temi preordinati con casi pratici, anche di casi reali, che i partecipanti dovranno discutere in gruppo e che verranno poi corretti in sessione plenaria.

edizione ECM	
<b>DESTINATARI</b>	<p><b>Numero partecipanti: 50</b></p> <p>Il corso è destinato principalmente al personale delle Az. ULSS (SIAN, SIAOA e SCA) della Regione del Veneto che svolge attività di Controllo Ufficiale in ambito di Sicurezza Alimentare.</p> <p>È accreditato ECM per:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Medici chirurghi (discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica)</li><li>• Medici veterinari (tutte le discipline)</li><li>• Chimici</li><li>• Biologi</li><li>• Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro</li></ul>
<b>CREDITI</b>	<b>15,5 ECM</b>
<b>DURATA</b>	<b>14 ore (escluse le pause)</b>

# PROGRAMMA

**GIOVEDÌ 16 APRILE 2026**

**dalle 8.45 alle 17.15**

## **REGISTRAZIONE PARTECIPANTI dalle h. 8.45 alle h. 9.00**

dalle h 9.00 alle h 9.15

- **Presentazione del corso**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

**DOCENTE: CARLO DALL'ARCHE, Regione del Veneto** (sostituto: Jacopo Beltrame)

dalle h 9.15 alle h 10.45

- **L'audit: riferimento alla norma ISO 19011 e focalizzazione sui criteri**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato e test di autovalutazione

**DOCENTE: LIONELLA DAGO, SQ Servizi per la qualità** (sostituto: Vanessa Di Pietro)

## **DALLE 10.45 ALLE 11.00 PAUSA CAFFÈ**

dalle h 11.00 alle h 11.30

- **Le sfide per un audit efficace: pianificare**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

**DOCENTE: LIONELLA DAGO, SQ Servizi per la qualità** (sostituto: Vanessa Di Pietro)

dalle h 11.30 alle h 12.00

- **La programmazione degli audit dell'AC**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

**DOCENTE: JACOPO BELTRAME, Aulss 2 Marca Trevigiana** (sostituto: Carlo Dall'Arche)

dalle h 12.00 alle h 12.15

- **Le sfide per un audit efficace: competenza**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

**DOCENTE: LIONELLA DAGO, SQ Servizi per la qualità** (sostituto: Vanessa Di Pietro)

dalle h 12.15 alle h 13.15

- **Esercitazione a piccoli gruppi: le sfide per un audit efficace**

METODOLOGIA: Lavoro a piccoli gruppi su casi pratici da approfondire in gruppo e discussione plenaria con correzione dei docenti

**DOCENTE: LIONELLA DAGO, SQ Servizi per la qualità** (sostituto: Vanessa Di Pietro)

## **DALLE 13.15 ALLE 14.00 PAUSA PRANZO**

dalle h 14.00 alle h 15:00

- **Le sfide per un audit efficace: gestione del tempo**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

**DOCENTE: VANESSA DI PIETRO, Consulente nel settore agroalimentare e della ristorazione**

**collettiva** (sostituto: Lionella Dago)

dalle h 15.00 alle h 15:45

- **Esercitazione a piccoli gruppi: le sfide per un audit efficace: gestione del tempo**

METODOLOGIA: Lavoro a piccoli gruppi su casi pratici da approfondire in gruppo e discussione plenaria con correzione dei docenti

**DOCENTE: VANESSA DI PIETRO, Consulente nel settore agroalimentare e della ristorazione**

**collettiva** (sostituto: Lionella Dago)

## **DALLE 15.45 ALLE 16.00 PAUSA CAFFE'**

dalle h 16.00 alle h 17.15

- **Le sfide per un audit efficace: la comunicazione**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

**DOCENTE: LIONELLA DAGO, SQ Servizi per la qualità** (sostituto: Vanessa Di Pietro)

## **VENERDI' 17 APRILE 2026**

**dalle 9.00 alle 17.15**

dalle h 9.00 alle h 10.00

- **Il piano di miglioramento scaturito dall'audit**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

**DOCENTE: VANESSA DI PIETRO, Consulente nel settore agroalimentare e della ristorazione**

**collettiva** (sostituto: Lionella Dago)

dalle h 10.00 alle h 11.00

- **Esercitazione a piccoli gruppi: il piano di miglioramento scaturito dall'audit**

METODOLOGIA: Lavoro a piccoli gruppi su casi pratici da approfondire in gruppo e discussione plenaria con correzione dei docenti

**DOCENTE: VANESSA DI PIETRO, Consulente nel settore agroalimentare e della ristorazione**

**collettiva** (sostituto: Lionella Dago)

## **DALLE 11.00 ALLE 11.15 PAUSA CAFFE'**

dalle h 11.15 alle h 12.15

- **Il piano di miglioramento scaturito dall'audit, analisi delle cause**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

**DOCENTE: VANESSA DI PIETRO, Consulente nel settore agroalimentare e della ristorazione**

**collettiva** (sostituto: Lionella Dago)

dalle h 12.15 alle h 13.15

- **Esercitazione a piccoli gruppi: Il piano di miglioramento scaturito dall'audit, analisi delle cause**

METODOLOGIA: Lavoro a piccoli gruppi su casi pratici da approfondire in gruppo e discussione plenaria con correzione dei docenti

**DOCENTE: VANESSA DI PIETRO** (sostituto: Lionella Dago)

## **DALLE 13.15 ALLE 14.00 PAUSA PRANZO**

dalle h 14:00 alle h 14.45

- **Approccio alla sicurezza alimentare durante l'audit: fasi HACCP**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

**DOCENTE: LIONELLA DAGO, SQ Servizi per la qualità** (sostituto: Vanessa Di Pietro)

dalle h 14.45 alle h 15.45

- **Esercitazione a piccoli gruppi: approccio alla sicurezza alimentare durante l'audit: fasi HACCP**

METODOLOGIA: Lavoro a piccoli gruppi su casi pratici da approfondire in gruppo e discussione plenaria con correzione dei docenti

**DOCENTE: LIONELLA DAGO, SQ Servizi per la qualità** (sostituto: Vanessa Di Pietro)

## **DALLE 15.45 ALLE 16.00 PAUSA CAFFE'**

dalle h 16:00 alle h 16.45

- **Risultanze ed azioni conseguenti**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

**DOCENTE: JACOPO BELTRAME, Aulss 2 Marca trevigiana** (sostituto: Carlo Dall'Arche)

dalle h 16:45 alle h 17.15

- **La registrazione degli audit dell'autorità competente nel SISAV**

**DOCENTE: CARLO DALL'ARCHE, Regione del Veneto** (sostituto: Jacopo Beltrame)

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

## **VERIFICA di APPRENDIMENTO: test a risposta multipla online**

---

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 e/o i crediti ECM (1 tentativo).

## **VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA**

---

Compilazione questionario di gradimento online.

# **INFORMAZIONI UTILI**

## **OBIETTIVI**

---

Obiettivo formativo: 2. Linee guida - protocolli - procedure

## **COMPETENZE**

---

**Obiettivi formativi di sistema:** il corso intende far acquisire ai partecipanti conoscenze in materia di audit sugli operatori del settore alimentare della filiera delle carni. In particolare, l'obiettivo è quello di fornire strumenti e metodi per valutare la conformità ai requisiti normativi da parte degli operatori del Sistema sanitario regionale.

## **METODOLOGIE DIDATTICHE**

---

Lezioni frontali, discussione di casi pratici guidata dall'esperto, presentazione di problemi o di casi clinici in seduta plenaria, lavoro a piccoli gruppi su problemi e casi concreti con produzione di rapporto finale da discutere con esperto.

## **ISCRIZIONI**

---

Il corso è destinato a tutto il personale delle Az. ULSS (SIAN, SIAOA e SCA) della Regione del Veneto che svolge attività di Controllo Ufficiale in ambito di Sicurezza Alimentare.

I nominativi dei partecipanti di ciascuna AULSS dovranno essere comunicati alla Regione del Veneto entro il 7 aprile p.v.

## **NOTE**

---

La sala in cui si terrà il corso è accessibile agli utenti con disabilità motorie. Locali e attrezzature sono in regola con le vigenti norme in tema di antinfortunistica, igiene, tutela ambientale, tutela della salute negli ambienti di lavoro e prevenzione incendi.

## **RILASCIO ATTESTATI**

---

Per acquisire l'attestato di partecipazione o l'attestato ECM è necessario seguire il 90% dell'attività didattica 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)

☎ +39 049 8084341 | Fax: +39 049 8084270 | ✉ [formazione@izsvenezie.it](mailto:formazione@izsvenezie.it)