	<i>Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva</i>	
	PROGETTAZIONE, EROGAZIONE E CONTROLLO DEL SERVIZIO	
	PROGRAMMA CORSO	MOD_PRO Vers. 00

CONTROLLI UFFICIALI E SPRECO ALIMENTARE:

LE ATTIVITA' IN SANITA' PUBBLICA VETERINARIA

II MODULO: AREA IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

POLICASTRO (SA) 03/09/2024 – 04/09/2024

10 Crediti ECM

In collaborazione con



Obiettivi formativi

Nel contesto attuale, la creazione di un sistema socio economico più inclusivo e sostenibile rappresenta una sfida cruciale, per cui la gestione delle eccedenze alimentari rappresenta un argomento di estrema attualità nel mondo della grande distribuzione, considerando tali alimenti non un problema ma una risorsa.

Affrontare la questione legata alla sicurezza alimentare e alla sostenibilità risulta essenziale per garantire un futuro equo e prospero per le future generazioni, con particolare attenzione ad alcune tematiche sanitarie di estrema attualità, quali la *carne coltivata* e lo *spreco alimentare*.

L'obiettivo del corso è quello di fornire ai professionisti che operano nel settore alimentare, aggiornamenti e spunti per una miglior gestione operativa relativa agli argomenti emergenti oggetto del corso.

Destinatari

Medici Veterinari

Metodologia didattica

Lezioni frontali

Strumenti di valutazione dei risultati

Test di uscita

Strumenti di valutazione della qualità

Questionario di gradimento

Responsabile scientifico

Dott. Luigi Morena

	<i>Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva</i>	
	PROGETTAZIONE, EROGAZIONE E CONTROLLO DEL SERVIZIO	
	PROGRAMMA CORSO	MOD_PRO Vers. 00

<p>II MODULO 3 - 4 settembre 2024 <u>AREA IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE</u> <u>10 crediti ECM</u></p>


3 SETTEMBRE

- 08:00-09:00** **Registrazione dei partecipanti e presentazione del corso**
 Coordina i lavori: **dott. Aldo Grasselli**
 Segretario Nazionale SIVeMP
 Presidente Nazionale FVM
- 09:00-10:00** Lo spreco alimentare lo stato dell'arte
Dott. Antonio Sorice - Presidente SIMeVeP
- 10:00-11:00** La carne coltivata: lo stato dell'arte e potenziali pericoli
Dott.ssa Nike Schiavo, co-fondatrice e membro direttivo Cellular Agriculture Italy
- 11:00-12:00** Le competenze del veterinario pubblico: rischi, opportunità e impatto sulle attività produttive
Dott. Alfonso Giannoni ASL Caserta
- 12:00-13:00** Opportunità e criticità della carne coltivata
Dott.ssa Maria Grazie Cofelice, ASL Pescara
- 13:00-14:00** Discussione dei temi trattati con prova pratica

4 SETTEMBRE

Coordina i lavori: **dott. Francesco D'Orilia Direttore CRESAN**

- 09:00 -10:30** Lo spreco alimentare ed il medico veterinario pubblico
Dott. Antonio Sorice - Presidente SIMeVeP
- 10:30 -11:30** L'esperienza del CRESAN per il recupero di alimenti
Prof. Aniello Anastasio Dipartimento di Medicina Veterinaria
- 11:30 -13:00** La tracciabilità dei prodotti alimentari
Dott.ssa Anna Metello ASL Salerno
- 13:00-14:00** Discussione dei temi trattati con prova pratica e compilazione e consegna modulo di apprendimento e di gradimento

	<i>Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva</i>	
	PROGETTAZIONE, EROGAZIONE E CONTROLLO DEL SERVIZIO	
	PROGRAMMA CORSO	MOD_PRO Vers. 00

INFORMAZIONI GENERALI

Condizioni generali

La frequenza è obbligatoria per tutte le ore di durata del Corso, che si concluderà con una prova scritta e un test di valutazione dell'evento.

Sede del corso

Hotel Torre Oliva - Via Nazionale, 84070 Santa Marina, Salerno SA- Policastro (SA)

Materiale didattico

Copia delle slide su supporto cartaceo e pubblicazione sul sito www.veterinariapreventiva.it

Iscrizione

Il corso è aperto a 100 partecipanti. La quota di iscrizione al singolo modulo è di € 30,00.

Per gli iscritti SIVeMP e/o SIMeVeP della Regione Campania e per gli iscritti all'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno il corso è gratuito.

Segreteria Organizzativa

Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva Tel. 068540347 fax 068848446 email segreteria@veterinariapreventiva.it

Iscrizioni

www.veterinariapreventiva.it/ecm