I PRODOTTI DELLA PESCA QUALE RISORSA ALIMENTARE: SOSTENIBILITÀ DELLE PRODUZIONI E RISCHI SANITARI COLLEGATI ALL'AMBIENTE MARINO.

Montesilvano (Pe) 15 Ottobre 2026
5 Crediti ECM

Obiettivi formativi

Gli alimenti derivati dagli alimenti acquatici rappresentano oggi una componente essenziale della dieta mondiale, una risorsa alimentare importante. Circa l'85-90% della produzione viene destinata direttamente al consumo umano e garantisce almeno un quarto dell'apporto proteico alle persone. Senza volerci addentrare nelle mode di nuove diete quali ad esempio la dieta "pescetariana" (dieta costituita prevalentemente da vegetali in cui il miglior apporto proteico è garantito dai prodotti della pesca) ricordiamo che la stessa dieta mediterranea (patrimonio immateriale UNESCO) prevede il consumo di pesce quale fonte sì di proteine nobili, ma anche di elementi salutistici come, ad esempio, gli acidi grassi omega 3. A fronte di questa domanda sempre maggiore gli ecosistemi marini, purtroppo, non possono sostenere un aumento indefinito dello sforzo di pesca. Va evidenziato, inoltre, che questo ambiente sta subendo notevoli modificazioni: l'aumento di temperatura e di acidità dell'acqua, l'aumento della salinità, la presenza di contaminanti, di plastiche ecc. che incidono negativamente sulle produzioni e sulla sicurezza alimentare dei prodotti. Studi recenti dimostrano che il riscaldamento globale ha prodotto importanti cambiamenti biologici su scala oceanica senza precedenti, con conseguenze sulla disponibilità e sulla distribuzione delle risorse alimentari provenienti dal mare. È del tutto evidente, quindi che la risorsa "pesca" va tutelata e valorizzata. Il modello di sviluppo futuro del settore dovrà adottare modelli improntati alla sostenibilità che abbiano come obiettivo la qualità dei prodotti piuttosto che la quantità. Necessariamente si dovrà rispondere a questa crescente domanda attraverso l'allevamento che già oggi rappresenta una fonte importante di approvvigionamento.

Il rapporto Sofia 2026 della FAO, infatti, ci indica che oltre la metà degli animali acquatici destinati all'alimentazione umana proviene dagli allevamenti confermando che la crescita della produzione dipende quasi interamente da questi ultimi.

Sia in caso di animali acquatici provenienti da pesca libera che da allevamenti quali sono i rischi sanitari collegati ad un ambiente di vita che è sempre più "maltrattato"? L'obiettivo di questo corso, quindi, è quello di fornire ai sanitari e ai tecnici che operano nell'ambito di questo settore conoscenze specifiche su modelli di sviluppo orientati sempre più a una valorizzazione del prodotto ittico attraverso pratiche sostenibili e ad un aggiornamento sui fattori di rischio connessi con questo complesso ecosistema produttivo.

Responsabile scientifico Dott. Luigino Valentini/ Dr.ssa Serena D'Amato

Metodologia didattica Lezioni frontali

Destinatari Medici Veterinari, Tecnici della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

Strumenti di valutazione dei risultati Test di verifica dell'apprendimento, Questionario di gradimento

Programma

8.00- 8.30 Registrazione partecipanti e test d'ingresso

8.30- 8.45 Presentazione del corso

8.45-9.45 Rischi sanitari emergenti del settore ittico in un contesto "One Health"
Dott. Ivan Corti, Dirigente Veterinario di IAOA ATS-Insubria

9.45-10.45 Un mare di plastica
Prof.ssa Angela Dambrosio – Università di Bari

10.45-11.00 Pausa caffè

11.00-12.00 I molluschi bivalvi riescono davvero a depurarsi dalle microplastiche?
Dr.ssa Eliana Nerone IZS Teramo

12.00- 13.00 Recupero del pescato ai fini della beneficienza (Progetto RI- pescato: il ruolo del medico veterinario)
Dott. Simone Platania Dirigente veterinario di Asp Catania

14.00-15.00 Dibattito

15.00-15.30 Test finali

INFORMAZIONI GENERALI
Condizioni generali
La frequenza è obbligatoria per il 90% della durata del Corso, che si concluderà con una prova scritta e un test di valutazione dell'evento.
I posti disponibili sono 100.
In Conformità con il Regolamento FNOVI riguardante gli SPC (Sviluppo Professionale Continuo) SIMeVeP, essendo provider ECM e inserita dal Ministero della Salute pubblica nell'Elenco delle Società Scientifiche e associazioni tecnico-scientifiche delle professioni sanitarie, valorizzerà il corso con 1 credito SPC per ogni 60 minuti di lezione.
INFORMATIVA PARTECIPANTI **Informativa NAZIONALE Partecipanti corsi ECM**

Sede del corso
Hotel Promenade - Montesilvano (Pe)

Iscrizioni
Il corso è aperto a 100 partecipanti.

La quota di partecipazione è di € 40,00.

La quota di partecipazione è di € 20,00 per gli iscritti S.I.Me.Ve.P, FVM SIVeMP, FESPA SIVeMP di altre Regioni.

Il corso è gratuito per gli iscritti S.I.Me.Ve.P., FVM SIVeMP, FESPA SIVeMP della **Regione Abruzzo**.

Segreteria Organizzativa
SIMeVeP - segreteria@veterinariapreventiva.it – 068540347

Iscrizioni www.veterinariapreventiva.it/ecm