

**Indicazioni utili per giungere
alla Corte Benedettina di Legnaro**

IN AUTO

Dall'autostrada A4 Milano-Venezia

Dal casello Padova Est seguire le indicazioni per Piove di Sacco-Chioggia. Lungo la tangenziale proseguire fino alla uscita n°12 "via Piovese". Al semaforo girare a sinistra oltrepassando Roncaglia e Ponte San Nicolò. Al semaforo di Legnaro centro (il secondo semaforo dopo il cavalcavia sull'autostrada A13 Padova-Bologna), girare a destra. Proseguire per circa 100 m; sulla destra, dopo la chiesa, si trova la Corte Benedettina. Seguire le indicazioni per il **parcheggio interno** lungo via Orsaretto

Dall'autostrada A13 Padova-Bologna

Dal casello Padova Zona Industriale A13 girare a sinistra, al primo semaforo a sinistra direzione Ponte S. Nicolò. Superata la chiesa di Ponte S. Nicolò girare a sinistra in direzione Piove di Sacco-Chioggia. Al semaforo di Legnaro centro (il secondo semaforo dopo il cavalcavia sull'autostrada A13 Padova-Bologna), girare a destra. Proseguire per circa 100 m; sulla destra, dopo la chiesa, si trova la Corte Benedettina. Seguire le indicazioni per il **parcheggio interno** lungo via Orsaretto.

IN AUTOBUS

Dal piazzale della stazione di Padova partono ogni mezz'ora corse della autolinee SITA, linea 5 destinazione Sottomarina (attenzione non prendere la linea con destinazione Agripolis, che porta ad altra sede di Veneto Agricoltura). *Info* SITA 049-8206811 www.sita-on-line.it

Segreteria organizzativa
Veneto Agricoltura

Settore Divulgazione Tecnica e Formazione Professionale

Via Roma 34 - 35020 Legnaro (Pd)

tel. 049.8293920 - fax 049.8293909

www.venetoagricoltura.org

e-mail: divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org



Certificazione CISQCERT n° 1.528 e certificazione CSQA n° 973

SCHEDA DI PREADESIONE

Atto B11 "Sicurezza Alimentare"

(cod. 107)

Da inviare a Veneto Agricoltura
Settore Divulgazione Tecnica e Formazione Professionale

Via Roma 34 - 35020 Legnaro (PD)

tel. 049.8293920 - fax 049. 8293909

Adesioni anche via e-mail:
divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org

Entro Giovedì 20 Settembre 2007

Cognome _____

Nome _____

Nato a _____ il _____

Indirizzo _____

Città _____

CAP _____ Prov. _____

Tel/Cell _____

(raggiungibile in orario ufficio)

E-mail _____

Professione _____

Titolo di studio _____

Ente di appartenenza _____

ACCETTAZIONE DEI RICHIEDENTI

Almeno due giorni prima della data di avvio del corso, tutte le persone che hanno spedito la scheda di preadesione saranno contattate da Veneto Agricoltura che comunicherà l'esito della selezione.

FIRMA

Autorizzo Veneto Agricoltura ad inserire i miei dati nelle liste per l'invio di materiale informativo, pubblicitario o promozionale. In ogni momento a norma dell'art.13 D.lg.196/2003, potrò avere accesso ai miei dati, chiederne la modifica o la cancellazione oppure oppormi al loro utilizzo scrivendo a: Veneto Agricoltura - Settore Divulgazione Tecnica e Formazione Professionale-Via Roma 34 - 35020 Legnaro (PD).

SI NO

FIRMA.....

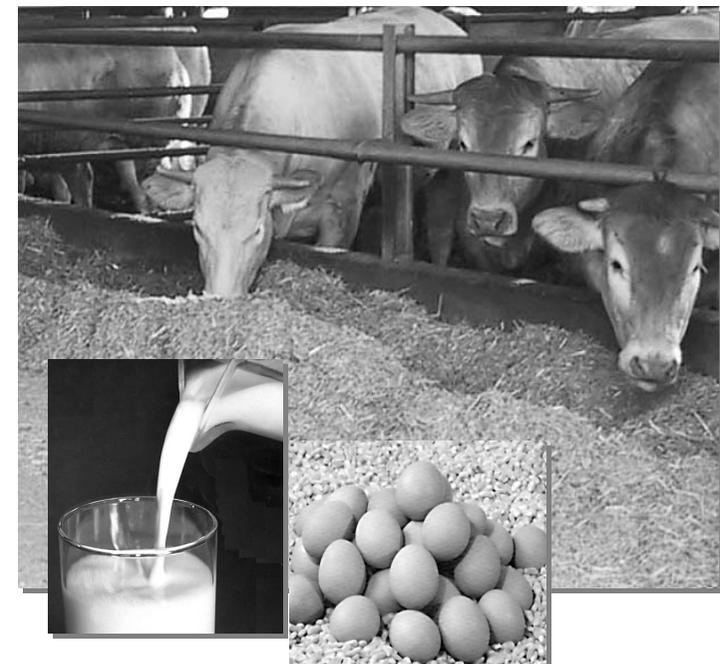


VENETO AGRICOLTURA
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

PRISMA

per una rete dei servizi di
consulenza in agricoltura

**CONDIZIONALITÀ
ATTO B11
"Sicurezza alimentare"**



**25 – 26 Settembre e
2 Ottobre 2007**

**Veneto Agricoltura
Corte Benedettina – Legnaro (PD)**

Centro Informazione Permanente



Obiettivi del corso

Il corso intende fornire i principi e i requisiti generali di legislazione alimentare, le procedure nel campo della sicurezza alimentare, e l'istituzione dell'autorità europea per la sicurezza alimentare. Verranno fornite indicazioni riguardanti i criteri di gestione obbligatori previsti dalla Condizionalità per

- igiene per la produzione primaria e le operazioni associate
- igiene degli alimenti di origine animale
- igiene dei mangimi
- la rintracciabilità del latte fresco.

Destinatari

Il corso è aperto a tecnici e consulenti che operano nel campo dell'assistenza e consulenza alle imprese agricole. Sono ammessi **25 partecipanti**. Il corso sarà attivato con un **numero minimo di partecipanti** pari a **12**. La selezione dei partecipanti, quando non diversamente indicato, verrà effettuata in base alla data di arrivo della scheda di preadesione per le classi di destinatari indicate nel programma.

Modalità di partecipazione

La partecipazione, comprensiva del materiale didattico, è **gratuita**. Le spese di viaggio e vitto sono a carico degli iscritti.

Durata del corso

2 giornate e mezza di lezione frontale e mezza giornata di visita in azienda.

Sedi di svolgimento

Gli incontri teorici si terranno presso Veneto Agricoltura - Corte Benedettina - Legnaro (PD). La visita didattica si svolgerà presso un'azienda dislocata nel territorio regionale.

Servizi

La Corte Benedettina offre servizio di ristorazione e dispone di 24 camere alla tariffa di 35 €, più IVA, per pernottamento e prima colazione. Per informazioni sui servizi offerti e sulla disponibilità di stanze contattare Corte Benedettina s.r.l. - tel. 049/8830779 (ore 10.00 – 16.00 escluso sabato e domenica) - fax 049/8837105.

Attestato di partecipazione

Agli iscritti che frequenteranno almeno il 70 % delle ore di lezione sarà consegnato un attestato di partecipazione.

Programma

Martedì 25 Settembre 2007

Ore 9.15 – 9.30

Presentazione del corso da parte di Veneto Agricoltura

Ore 9.30 – 13.00

Reg. CE 178/2002 art. 14, 15, 17 (par. I), 18, 19, 20:
-principi e requisiti generali della legislazione alimentare,
-procedure nel campo della sicurezza alimentare,
-istituzione dell'autorità europea per la sicurezza alimentare.

Valerio Giaccone

*Università degli Studi di Padova
Dipartimento di Sanità pubblica, patologia comparata e
Igiene Veterinaria*

Ore 14.30 – 18.00

Reg. CE 852/2004 “Igiene dei prodotti alimentari”: art 4 e all. I parte A.
Prodotti primari di origine vegetale e operazioni associate: requisiti minimi in materia di igiene e tenuta delle registrazioni.

Dario Foà

S.I.A.N. – ULSS 6 Vicenza

Mercoledì 26 Settembre 2007

Ore 9.30 – 13.00

La rintracciabilità del latte alimentare: DM 14 gennaio 2005 “Linee guida per la stesura del manuale aziendale per la rintracciabilità del latte”
DGR 2950/2005 “Linee guida per la vendita del latte crudo dal produttore agricolo al consumatore finale”;

Silvia Tramontin

Libero Professionista – Esperto SQ

Ore 14.30 – 18.00

Visita nell'Azienda Agricola Maino di Sandrigo (VI)

Alessio Scetto

Responsabile qualità Azienda Agricola Maino

Martedì 02 Ottobre 2007

Ore 9.30 – 13.00

Reg. CE 183/2005 “Igiene dei mangimi”: disposizioni in materia di igiene, tenuta dei registri, buona pratica di alimentazione degli animali, somministrazione dei mangimi: stoccaggio e distribuzione; DGR 3905/2005 Linee guida di applicazione regionale

Paolo Camerotto

*Servizio Sanità Animale e Igiene degli Allevamenti
ULSS 9 Treviso*

Ore 14.30 – 18.00

Reg. CE 853/2004 “Igiene di prodotti alimentari di origine animale”: obblighi degli operatori del settore alimentare; All. 3:
- Latte crudo e prodotti lattiero caseari trasformati: requisiti sanitari per la produzione di latte crudo, igiene nelle aziende produttrici
-Uova e oviprodotti

Valerio Giaccone

*Università degli Studi di Padova
Dipartimento di Sanità pubblica, patologia comparata e
Igiene Veterinaria*