

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

IN AUTO

Dall'autostrada A4 Serenissima

Dal casello Padova Est immettersi nella rotonda a sinistra e imboccare la tangenziale. Proseguire in direzione Piove di Sacco-Chioggia fino alla quarta uscita con indicazione Chioggia-Ravenna. Al semaforo girare a sinistra verso Piove di Sacco Chioggia. Proseguire oltrepassando Roncaglia e Ponte San Nicolò. Dopo il ponte, 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.

Dall'autostrada A13

Dal casello Padova Zona Industriale A13 (Padova-Bologna) 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. Superato il cavalcavia sulla A13, al semaforo centrale di Legnaro (il secondo semaforo dopo il cavalcavia), girare a destra. Proseguire per circa 100 m; sulla destra, dopo la chiesa, si trova la Corte Benedettina.

DOVE PARCHEGGIARE: E' disponibile un ampio parcheggio interno alla Corte Benedettina, al quale si accede da Via Orsaretto, lato sud della chiesa di Legnaro.

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

FP. MOD 22 Pieghevole residente - Rev 14 del 04/05/06

SCHEDA DI PREADESIONE

**Igiene e sicurezza alimentare: i Regolamenti
dell'Unione Europea sull'igiene degli alimenti
(cod. 153)**

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 08.09.2006

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.

SOLO PER CORSI A PAGAMENTO

Il pagamento della quota di iscrizione, se ed in quanto dovuta, deve essere effettuato solo dopo l'accettazione della scheda di preadesione su conto corrente postale n°12546354 intestato a Centro di Formazione e Divulgazione Corte Benedettina - Via Roma 34 - 35020 Legnaro (PD)

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

In collaborazione con

**SOCIETÀ ITALIANA DI MEDICINA
VETERINARIA PREVENTIVA**



Crediti ECM n. 23

**Igiene e sicurezza
alimentare: i Regolamenti
dell'Unione Europea
sull'igiene degli alimenti**



**14 - 20 - 26 settembre e
4 ottobre 2006**

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

Centro Informazione Permanente



Programma

Obiettivi del corso

Acquisire gli elementi di conoscenza sulla legislazione alimentare e nutrizionale; sviluppare specifiche conoscenze per le azioni di monitoraggio e controllo igienico-sanitario su alimenti e mangimi; favorire l'introduzione di una prassi corretta per l'autocontrollo igienico sanitario.

Destinatari

Il corso è aperto a:

Operatori sanitari (Direttori Medici, Veterinari SIAN e dipartimenti di prevenzione, Tecnici della Prevenzione, Biologi, Chimici).

Sono ammessi **30 partecipanti**. Il corso sarà attivato solo se saranno raccolte almeno **20 iscrizioni**.

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, **prevede il pagamento di una quota di iscrizione** di :

- **320,00 €** (esente da IVA ai sensi dell'art. 10, n. 20 del D.P.R. n. 633 del 1972) con fattura intestata alla persona fisica (*) o con autorizzazione di emissione fattura a carico dell'ULSS di appartenenza (**).

Le spese di viaggio e vitto sono a carico degli iscritti.

(*) La fattura intestata alla Persona Fisica una volta emessa non è annullabile

(**) La fattura può essere intestata alla ULSS solo con presentazione di autorizzazione firmata dall'ULSS di appartenenza al momento della registrazione

Durata del corso

4 giornate di lezioni teoriche.

Sedi di svolgimento

Gli incontri teorici si terranno presso Veneto Agricoltura Corte Benedettina - Legnaro (PD).

Servizi

La Corte Benedettina offre servizio di ristorazione e dispone di 24 camere alla tariffa di 35,00 € 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 90% delle ore di lezione sarà consegnato un attestato di partecipazione.

Giovedì 14 settembre 2006

Ore 9.00 – 9.30

Presentazione del corso ed avvio lavori

Veneto Agricoltura e Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare

Ore 9.30 – 13.15

Legislazione alimentare. Analisi delle normative e loro applicazione (Reg. CE 178/2002, 853/2004, 854/2004 e successive integrazioni e modifiche):

- sicurezza alimentare
- punti critici di controllo e rischi
- controlli ufficiali

Discussione

Piero Vio

Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare

Ore 14.30 – 18.15

I sistemi di monitoraggio e di controllo ufficiale degli alimenti nel Veneto

Silvio Pittui

Regione del Veneto

Mercoledì 20 settembre 2006

Ore 9.00 – 13.15

Legislazione alimentare. Analisi delle normative e loro applicazione (Reg. CE 852 e 882/2004):

- igiene dei prodotti alimentari
- controlli ufficiali sui mangimi e alimenti

Discussione

Dario Foà

SIAN Vicenza, ULSS 6

Ore 14.30 – 18.45

Sicurezza nutrizionale: i criteri di salubrità e qualità adottati dagli Enti Pubblici responsabili del servizio di ristorazione

Discussione

Saverio Chilese

SIAN Alto Vicentino, ULSS 4

Martedì 26 settembre 2006

Ore 9.00 – 13.00

La sicurezza alimentare nella produzione e preparazione degli alimenti

Emanuela Grazian

Tecnologa Alimentare

Ore 14.30 – 18.15

Le certificazioni volontarie ed obbligatorie della qualità (DOP e IGP, vino DOC e DOCG, marchi collettivi, biologico, OGM, tracciabilità ed etichettatura). Normative ed obiettivi

Alessandra Scudeller

Regione del Veneto

Mercoledì 04 ottobre 2006

Ore 9.00 – 13.00

Sistema di autocontrollo aziendale: protocolli di analisi, gestione e comunicazione dei rischi

Discussione

Stefano Ferrarini

SIAN Vicenza, ULSS 6

Ore 14.30 – 15.30

Piano Triennale Regionale di sicurezza alimentare: funzioni e strutture di supporto

Licia Ravarotto

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Ore 15.30 – 17.30

La sicurezza alimentare nelle norme volontarie di certificazione: vantaggi nel loro utilizzo

Silvia Tramontin

Libero professionista, esperto S.Q.

Ore 17.30 – 18.30

Test di valutazione finale

Crediti ECM

Il **Centro Regionale per l'Educazione Continua in Medicina** ha concesso **n. 23 crediti ECM** per la figura professionale di Medico, Veterinario, Biologo, Chimico e Tecnico della Prevenzione nell'ambiente. I crediti ECM saranno rilasciati a coloro che avranno frequentato il 90% delle lezioni e superato il test per la valutazione finale.