

**IL CONTROLLO UFFICIALE DELLA FILIERA
LATTIERO-CASEARIA: ASPETTI IGIENICO-
SANITARI E NORMATIVI
DALL'ALLEVAMENTO ALLA
COMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI
FINITI**

**Progetto Formativo Aziendale
FAD**

N° Provider/Accreditamento

Crediti ECM 2021: 12

**Responsabile Scientifico:
Dr.ssa Maria Antonella Leo**

**Luogo e data incontri
14 dicembre 2021**

8,00 – 18,00

Piattaforma

Go to Webinar

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
Servizio Formazione
Comunicazione Relazioni Esterne
USL Umbria 2
Dott. Paolo Sgrigna
Tel. 0744/204037
paolo.sgrigna@uslumbria2.it

Obiettivo regionale di riferimento:23
Sicurezza alimentare e/o patologie correlate

Obiettivi specifici del Corso:

approfondire le tematiche igienico sanitarie e normative relative al controllo ufficiale nella filiera lattiero casearia, anche in un'ottica di collaborazione tra Autorità competenti al fine di uniformare processi e procedure del controllo ufficiale



Organizzazione del Corso:
Serie di relazioni su tema preordinato

Destinatari:

Medici Veterinari, Medici, Biologi, Infermieri e TPALL
Aperto anche alle altre figure Sanitarie se interessate per la propria attività

Materiale didattico:

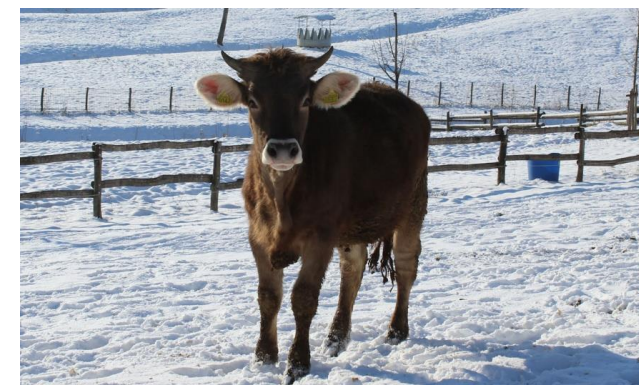
Materiale fornito dai docenti

Verifica dell'apprendimento:
Questionario a risposta multipla

Gradimento del progetto:
Tramite il Portale GURU
(<https://portaleguru.uslumbria2.it/>)

**ISCRIZIONE OBBLIGATORIA TRAMITE IL
PORTALE GURU**

Evento aperto ai dipendenti di Altre Aziende Sanitarie (Tramite Portale GURU)
(<http://www.uslumbria2.it/pagine/servizio-formazione-00>)



Docenti del corso:

Rosaria Lucchini

Dirigente Biologo

Istituto Zooprofilattico delle Venezie, sede di Trento

Mattia Fustini

Dirigente Veterinario Unità Operativa Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria
APSS Trento

Francesca De Paulis

Direttore UOC Igiene degli alimenti di origine animale e loro derivati.
Asl 1 Abruzzo-Avezzano, Sulmona, L'Aquila.

Luigi Mancini

Consulente aziendale

Alliance Food Consultants – Divisione di Tecnoconsult Alimenti s.r.l. Roma



PROGRAMMA

08,00-08,30 Apertura dei lavori

Danilo Serva

Direttore del Dipartimento di Prevenzione Usl Umbria2

08,30-09,45 Pericoli noti e rischi emergenti nella filiera lattiero casearia

Rosaria Lucchini



09,45-11,15 Il benessere animale e l'influenza delle corrette prassi di allevamento sulla sicurezza alimentare. Esperienze nella provincia autonoma di Trento

Mattia Fustini

11,15- 11,30 Coffee break



11, 30- 13,00 Il controllo negli stabilimenti di produzione e trasformazione di latte e prodotti a base di latte. Esperienze nella Asl 1 Abruzzo

Francesca De Paulis

13,00 –14,00 Pausa pranzo

14,00 – 16,30 Fornitura di informazioni ai consumatori

Luigi Mancini

16,30 - 17, 30 Tavola rotonda

Modera Luigi Mancini

17,30 – 18,00 Test finale ECM tramite piattaforma Forms

