

ALL. 1

FORMAZIONE ASL LATINA

APPROFONDIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE

Data 01 DICEMBRE – 15 DICEMBRE

Luogo e sede FONDI – aula convegni Ospedale San Giovanni di Dio

RAZIONALE:

Il panorama normativo europeo sulla sicurezza alimentare necessita indubbiamente di un maggior approfondimento che andrà di pari passo alla normativa nazionale vigente. Dovranno essere acquisiti tutti gli strumenti formativi necessari per lavorare in modo fluido e dinamico sui diversi campi, superando così una serie di dubbi ed incertezze che necessariamente emergono di fronte ad un campo d'azione vasto e di una certa complessità.

Il SIAN ha un ruolo fondamentale nell'applicazione delle suddette normative e nel garantire la tutela della salute del consumatore compiti che sono stati definiti anche da norme specifiche ministeriali che identificano l'Unità Operativa SIAN.

Il controllo delle filiera produttiva produttiva " Dal Campo alla Tavola" nelle sue varie fasi è un'esigenza sempre più sentita dal cittadino e dalla popolazione anche in relazione alle caratteristiche della corretta nutrizione che, per numerose evidenze scientifiche ,prevede una sana alimentazione con una scelta per 2/3 di alimenti di origine vegetale.

Da quanto sopra diventa fondamentale il legame tra sicurezza alimentare e sicurezza nutrizionale ed in particolare una delle peculiarità del SIAN relative al controllo della filiera produttiva di origine vegetale.

PROGRAMMA DETTAGLIATO 1ª giornata

		01 dicembre 2023		
1° Sessione		Sicurezza alimentare nel panorama europeo e nazionale		
Dalle ore alle ore	Durata 2 ore	DETTAGLI	<u>Metodologia</u> <u>Didattica</u>	Docente e sostituto (obbligatorio)
Da: 9.00		La sicurezza alimentare	Lezione frontale	P. Lucantonio (V. Galante)

a: 9.30		e il ruolo del SIAN		
Da: 9.30 a: 10.00		Gli attori della sicurezza alimentare	Lezione frontale	P. Lucantonio (V. Galante)
Da: 10.00 a:11.00		Le normative di riferimento	Lezione frontale	P. Lucantonio (A. Fracassi)
		PAUSA		
2° Sessione		Sicurezza alimentare e nutrizionale		
<i>DALLE ORE ALLE ORE</i>	Durata 2 ore	<i>DETTAGLI</i>		
Da: 11.30 a:12.00		Food Safety e Food Security	Lezione frontale	V. Galante (P.Lucantonio)
Da: 12.00 a: 12.30		La Iodoprofilassi ed i Controlli Ufficiali	Lezione frontale	V. Galante (P.Lucantonio)
Da: 12.30 a: 13.30		L'etichettatura e l'informazione al consumatore	Lezione frontale	V. Galante (A. Fracassi)

PROGRAMMA DETTAGLIATO 2ª giornata

	15 dicembre 2023			
1° Sessione		Controllo Integrato sul commercio ed uso dei prodotti fitosanitari		

<i>Dalle ore alle ore</i>	Durata 2 ore	<i>DETTAGLI</i>	<u>Metodologia</u> <u>Didattica</u>	Docente e sostituto (obbligatorio)
Da: 9.00 a: 9.30		Definizioni di Prodotto fitosanitario, Biocida e presidio medico-chirurgico e normativa di riferimento	Lezione frontale	A.Fracassi (V.Galante)
Da: 9.30 a: 10.30		Normativa europea e nazionale relativa alla produzione e controllo sull'uso dei Prodotti Fitosanitari	Lezione frontale	A. Fracassi (P.Lucantonio)
Da: 10.30 a:11.00		Piano di controllo Regionale sul commercio ed uso dei prodotti fitosanitari,	Lezione frontale	A.Fracassi (V.Galante)
		PAUSA		
2° Sessione		Dalla Teoria alla pratica		
<i>DALLE ORE ALLE ORE</i>	Durata 2 ore	<i>DETTAGLI</i>		
Da: 11.15 a:12.15		Studio di casi reali: Simulazione di controllo in una rivendita		A. Fracassi (P.Lucantonio)
Da: 12.15 a: 13.15		Studio di casi reali: Simulazione di controllo presso utilizzatore		A.Fracassi (V.Galante)
da: h a: h		Conclusione del corso		
Da: 13.15 a: 13.30		VERIFICA DI APPRENDIMENTO		

DETTAGLIO METODOLOGIA DIDATTICA

Indicare per ogni metodologia didattica la durata effettiva, anche inferiore ad un'ora

DIDATTICA FRONTALE

- A. **Lezione frontale** standard con dibattito tra discenti ed esperto/i guidato da un conduttore (l'esperto risponde)
(6 HH)

DIDATTICA ATTIVA

- B. **Esecuzione diretta da parte** di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche (2 HH)

TOTALE ORE (**8 HH**)

Si tratta di un Progetto Formativo Aziendale (PFA)? Si

Tipologia dell'attività formativa

- ☒ Formazione RES

Titolo del programma formativo: **"Approfondire la sicurezza alimentare"**

1 edizione: data 24

Durata stimata dell'attività formativa (in ore) 10/12

Numero stimato di partecipanti 30

Obiettivo formativo (selezionare una sola preferenza delle seguenti elencate):

Obiettivi formativi tecnico-professionali

- ☐ sicurezza alimentare e/o patologie correlate (23)

Obiettivi formativi di sistema

- ☐ linee guida - protocolli - procedure (2)

Costo (docenti interni/esterni, strumenti di supporto) Gratuito

Evento sponsorizzato / Altre forme di finanziamento proventi propri

Professioni alle quali si riferisce l'evento formativo

- Settoriale (specificare disciplina) TdP, Medici, Biologi
- Altri partecipanti esclusi dall'obbligo dei crediti