

## MODALITA' DI ISCRIZIONE

L'iscrizione può avvenire per un numero massimo di 95 partecipanti inviando scheda iscrizione alla Segreteria Uff. Veterinario Area B alla mail: [ppelazza@aslcn2.it](mailto:ppelazza@aslcn2.it):  
- Sig.na Patrizia Pelazza Tel. 0173 316650 entro il **31 Maggio 2019**

### DESTINATARI:

Medici SIAN , Veterinari Area A, B, C ,  
Tecnici della Prevenzione SIAN SVET

### DOCENTI

#### Dott. Maurizio Piumatti

Dirigente Veterinario ASL CN 2

#### Dott. Mauro NOE'

Direttore Veterinario Area B ASL CN 2

#### Prof. Valerio Giaccone

Università Studi di Padova

#### Dott. Angelo Millone

Dirigente Veterinario ASL CN 1

#### Dott. Moshe David

Dirigente Veterinario ASL CN 1

#### Dott. ssa Paola Rebufatti

Camera di Commercio di Torino

#### Dott. Angelo Di Giacomo

Ministero Politiche Agricole

#### Dott. Mauro Fontana

Ferrero S.P.A. Alba

#### Dott. Mauro D'Aveni

Coldiretti Torino

#### 1° Maresciallo Gianluca Ingrosso

Guardia Costiera Bordighera IM

I crediti ECM verranno assegnati solo ed esclusivamente se:

- ❑ sarà superata la verifica finale con esito positivo
- ❑ frequenza almeno al 90% delle ore del corso
- ❑ compilazione e consegna schede valutazione corso e docenti

#### DIRETTORE DEL CORSO

Mauro Noè

[manoe@aslcn2.it](mailto:manoe@aslcn2.it)

#### RESPONSABILE SCIENTIFICO

Maurizio Piumatti

[mpiumatti@aslcn2.it](mailto:mpiumatti@aslcn2.it)

#### PROGETTISTA

Monica Saracco

[msaracco@aslcn2.it](mailto:msaracco@aslcn2.it)

#### SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

S.S.D. Veterinario AREA B

[ppelazza@aslcn2.it](mailto:ppelazza@aslcn2.it)

Tel. 0173/316650



### EVENTOFORMATIVO

**OCCHIO ALL'ETICHETTA :**  
**l'etichetta come mezzo di**  
**informazione**

**07 GIUGNO 2019**

**Orario: 09,00 – 17.30**

#### SEDE DEL CORSO

**Sala incontri**  
**BANCA D'ALBA**  
**Via Cavour 4 - ALBA CN**



**Corso ACCREDITATO ECM**

**Crediti calcolati: 8**

*(cod. 118-33973)*

## **AREA TEMATICA**

Igiene – Sanità pubblica e veterinaria

### **OBIETTIVO AREA DEL DOSSIER FORMATIVO**

Obiettivi tecnico-professionali

### **FINALITA'**

Il Corso nasce dalla necessità di un dialogo continuo tra le varie componenti incaricate del rispetto della normativa vigente sull'etichettatura dei Prodotti Alimentari destinati all'Alimentazione Umana ed Animale. Lo scopo quindi della giornata di formazione è di dare a tutti coloro che svolgono attività ispettiva un chiaro indirizzo per poter svolgere appieno il mandato avuto, ovvero la salvaguardia della salute Umana ed Animale. Il titolo provocatorio focalizza un altro aspetto recondito dell'etichettatura, ovvero la possibilità di dare utili informazioni al consumatore o all'utilizzatore per un rapporto di estrema fiducia Produttore - Consumatore

### **OBIETTIVO di interesse Nazionale**

La giornata deve servire ad accrescere la consapevolezza sul ruolo del personale che effettua controlli e supervisione affinché sia sempre consono con la normativa del settore e soprattutto con l'etica professionale e deontologica.

### **Articolazione del Corso**

Il corso si svolge in un' unica giornata di 7,30 ore/lezione

## **PROGRAMMA 07 Giugno 2019**

### **MATTINO**

08,30 *Registrazione partecipanti*  
08.45-9,00 *Saluto Direzione Generale  
ASL CN 2*

09,00 -9,20 Presentazione del corso  
**Dott. Maurizio Piumatti**

09,20-10,2 L'etichettatura degli alimenti come strumento di sicurezza alimentare. I doveri dell'Autorità Competente  
**Prof. Valerio Giaccone**

10,10-11,00 Il Servizio Sportello Etichettatura e Sicurezza Alimentare a supporto delle Imprese Casi Pratici  
**Dott. ssa Paola Rebufatti**

Coffee Break

11,00-11,50 Etichettatura dei prodotti Ittici Normativa e casi studio  
**M.Ilo Gianluca Ingrosso**

11,50-12,40 Aspetti sanzionatori sulla etichettatura in relazione alla nuova disciplina D. Lgs 231/2017  
**Dott. Angelo Di Giacomo**

12,40-13,00 Discussione

## **PROGRAMMA 07 Giugno 2019**

### **POMERIGGIO**

14,00-14,50 Prodotti Alimentari & Claim salutistici e nutrizionali  
**Dott. Mauro Fontana**

14,50-15,30 L'Etichettatura dei formaggi e peculiarità delle microimprese  
**Dott. Mauro D'Aveni**

15,30-16,10 L'Etichettatura dei Mangimi  
**Dott. Angelo Millone**

16,10-16,50 Etichettatura – Uova – Ovoprodotti  
**Dott. Moshe David**

16,50—17,10 Discussione

17,10-17,30 Test finale di apprendimento