Corso professionalizzante:

"IL CONTROLLO VETERINARIO SUI PRODOTTI DELLA PESCA E SUI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI"

Sala conferenze del Museo civico d'arte moderna "Vittoria Colonna" P.zza I Maggio Pescara
Dal 6 ottobre al 1 dicembre 2007

Obiettivi formativi

Il progetto formativo denominato Corso professionalizzante: "Il controllo veterinario sui prodotti della pesca e sui molluschi bivalvi vivi" si inserisce all'interno dell'obiettivo nazionale affrontando tematiche relative al nuovo ruolo ed alle nuove competenze e responsabilità del Medico veterinario nella filiera dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.

Inoltre, la recente approvazione di Regolamenti specifici (Reg. 852/2004 sull'Igiene degli Alimenti, Reg. 853/2004 sull'Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Reg. 854/2004 sui Controlli Ufficiali sugli Alimenti di Origine Animale) che disciplinano la Sicurezza Alimentare in Europa avrà un impatto significativo per la professione veterinaria europea ufficiale così come per il comparto delle produzioni e richiederà una, probabilmente non indolore, rivoluzione culturale. Importante sarà il ruolo che i sanitari coinvolti a vario titolo nell'applicazione della norma, copriranno come educatori sanitari di consumatori e di produttori.

Tali Regolamenti d'Igiene dell'UE, hanno previsto una imponente revisione del ruolo del veterinario ufficiale nel controllo delle filiere alimentari dei prodotti di origine animale ed in particolare dei prodotti della pesca e dei Molluschi bivalvi vivi.

Accanto a vasti capitoli dedicati alle specifiche tecniche dell'ispezione, sono presenti delle sezioni dedicate nello specifico alla formazione del personale ispettivo ed in particolare al veterinario ufficiale con compiti ispettivi.

Vengono descritte nel dettaglio le materie su cui il veterinario impegnato a tutto campo nella filiera ittica dovrà dimostrarsi provvisto di uno specifico bagaglio tecnico scientifico professionale e di cui dovrà rispondere alla Autorità Competente.

Questa ultima, a sua volta, dovrà procedere a test che la mettano in grado di accertarsi circa il grado di idoneità raggiunto dal personale ispettivo, sia al momento del primo ingresso nel settore professionale, che anche nelle fasi successive, in sede di aggiornamento continuo.

Tale situazione presuppone, pertanto, conoscenze specifiche superiori rispetto a quelle acquisite con la normale formazione universitaria, anche in considerazione del sempre crescente aumento di prodotti ittici importati da ogni parte del globo e che già attualmente costituiscono circa i 3/5 del prodotto ittico consumato in Italia.

Non è più sufficiente l'identificazione delle sole specie di pesca locale, ma la conoscenza va estesa a molte altre specie di Pesci, Molluschi, Crostacei, Echinodermi e Tunicati catturati od allevati in praticamente tutti i mari e le acque interne del pianeta e caratterizzate da proprie peculiarità annonarie e sanitarie, in un'ottica di obbligatorietà , ormai accettata e sostenuta , di rintracciabilità di filiera dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.

Responsabile Scientifico:

Dott. Vincenzo Olivieri

Comitato Scientifico:

Prof. Michele Amorena
Dott.ssa Raffaella Branciari
Dott. Mauro Conter
Prof.ssa M.L. Cortesi
Prof. Pier Paolo Gatta
Prof.ssa Adriana Ianieri
Prof. Alberto Vergara

Programma del Corso

	Data	Titolo lezione	Relatore
1	06.10.2007	***INTRODUZIONE***	
	Ore 09.00	Registrazione dei partecipanti	
	Ore 09.30	Saluti delle Autorità e del Comitato scientifico	
	Ore 10.30	Presentazione del Corso	Dr. V. Olivieri
	Ore 11.00	Controlli ufficiali sui prodotti della pesca alla luce della normativa vigente	Dr. V. Olivieri
	Ore 12.00	Controlli ufficiali sui prodotti della pesca alla luce della normativa vigente	Dr. V. Olivieri
2	13.10.2007	***ESAMI ORGANOLETTICI***	
	Ore 09.00	I prodotti della pesca e loro classificazione zoologica – importanza della tassonomia per il riconoscimento di specie	Dr. V. Olivieri
	Ore 10.00	I Molluschi. Nozioni di anatomia funzionale e riconoscimento delle principali specie di interesse commerciale di Gasteropodi marini, Cefalopodi e Lamellibranchi.	Dr. V. Olivieri
	Ore 11.00	Valutazione dello stato di freschezza dei prodotti della pesca: metodi sensoriali	Dr. L. M. Pennisi
	Ore 12.00	Esercitazione pratica presso uno stabilimento a terra per la commercializzazione dei prodotti della pesca riconosciuto CE	Dr. L. M. Pennisi
3	20.10.2007	***INDICATORI DI FRESCHEZZA***	
	Ore 09.00	I Crostacei: principali specie di interesse commerciale	Dr. V. Olivieri
	Ore 10.00	Nozioni di anatomia funzionale dei pesci	Dr. V. Olivieri
	Ore 11.00	Valutazione dello stato di freschezza dei prodotti della pesca: metodi strumentali	Dr. L. M. Pennisi
	Ore 12.00	Valutazione dello stato di freschezza dei prodotti della pesca: metodi strumentali	Dr. L. M. Pennisi

	Ore 13.00	**Pausa pranzo**	
	Ore 15.00	Gli Elasmobranchi: principali specie di interesse commerciale. Gli Squaliformi ed i Raiformi	Dr. V. Olivieri
	Ore 16.00	Teleostei privi di pinne ventrali – Apodi principali specie di interesse commerciale	Dr. V. Olivieri
4	**27.10.2007**	***ISTAMINA***	
	Ore 15.00	Intossicazioni da istamina per consumo di prodotti della pesca	Prof. A. Ianieri
	Ore 16.00	Problematiche ispettive classiche alla luce di nuove tecnologie conservative: istamina e monossido di carbonio	Dr. A. Armani
	Ore 17.00	Teleostei con pinne ventrali in posizione giugulare con corpo asimmetrico. I Pleuronettiformi: principali specie di interesse commerciale	Dr. V. Olivieri
	Ore 18.00	Teleostei con pinne ventrali in posizione giugulare con corpo simmetrico: principali famiglie di interesse commerciale	Dr. V. Olivieri
5	**03.11.2007**	***RESIDUI E CONTAMINANTI***	
	Ore 09.00	Persistent Organic Pollutants in pesci provenienti dal Mare Mediterraneo	Prof. M. Amorena
	Ore 10.00	Contaminanti inorganici nei prodotti della pesca	Dr. S. Ghidini
	Ore 11.00	Il controllo dei mangimi utilizzati in acquacoltura marina e di acqua dolce	Prof. P. Gatta
	Ore 12.00	Gestione dei sottoprodotti di origine animale	Dr. W. Di Nardo
6	**10.11.2007**	***CONTROLLI MICROBIOLOGICI***	
	Ore 09.00	Il REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari ed i prodotti della pesca	Prof. A. Ianieri
	Ore 10.00	I microrganismi alteranti nei prodotti della pesca	Prof. A. Vergara
	Ore 11.00	I prodotti della pesca confezionati e relativi	Prof. M. I

		controlli ispettivi	Cortesi
	Ore 12.00	I prodotti della pesca confezionati e relativi controlli ispettivi	Prof. M.L. Cortesi
	Ore 13.00	**Pausa pranzo**	
	Ore 15.00	Teleostei con pinne ventrali in posizione addominale: principali famiglie di interesse commerciale	Dr. V. Olivieri
	Ore 16.00	Teleostei con pinne ventrali in posizione toracica: principali famiglie di interesse commerciale I	Dr. V. Olivieri
7	**17.11.2007**	***PARASSITI***	
	Ore 09.00	Teleostei con pinne ventrali in posizione toracica: principali famiglie di interesse commerciale II	Dr. V. Olivieri
	Ore 10.00	Parassiti in prodotti ittici marini destinati alla commercializzazione	Prof. S. Mattiucci
	Ore 11.00	Esercitazione pratica: metodiche di riconoscimento di forme larvali di Nematodi Anisakidi nei prodotti ittici	Prof. S. Mattiucci
	Ore 12.00	L'Anisakidosi. Sintomatologia, diagnosi, terapia e casistica locale.	Dr. P. Fazii
8	**24.11.2007**	***PRODOTTI DELLA PESCA VELENOSI TRACCIABILITA' ED ETICHETTATURA***	
	Ore 09.00	Etichettatura e tracciabilità nella filiera ittica	Dr. V. Olivieri
	Ore 10.00	Il Mercato Ittico Ruolo del veterinario ispettore nel mercato Ittico (Tracciabilità nel mercato ittico)	Dott. Giuseppe Palma
	Ore 11.00	Identificazione di specie mediante PCR nei prodotti della pesca	Prof. T. Pepe
	Ore 12.00	Le tossine di origine ittica: vecchie e nuove problematiche	Dr. Raffaella Branciari
9	**01.12.2007**	***MOLLUSCHI BIVALVI VIVI***	
	Ore 09.00	I molluschi bivalvi vivi: controlli sanitari in fase di produzione primaria	Dr. W. Di Nardo

	Ore 10.00	Le patologie dei molluschi ai sensi dell'attuale normativa	Prof. Pietro Giorgio Tiscar
	Ore 11.00	Applicazione dei Nuovi Regolamenti nel settore dei molluschi bivalvi vivi	Prof. A. Anastasio
	Ore 12.00	Controlli microbiologici sui Molluschi bivalvi vivi	Prof. M.L. Cortesi
	Ore 13.00	**Pausa pranzo**	
	Ore 15.00	Molluschi bivalvi: patogeni emergenti e criticità di filiera	P. Serratore
	Ore 16.00	Esame orale di valutazione ECM sulla identificazione delle principali specie ittiche	
	Ore 17.00	Quiz a risposta multipla di valutazione ECM	

INFORMAZIONI GENERALI

Condizioni generali
La frequenza è obbligatoria per tutte le ore di durata del Corso. A conclusione del corso saranno attribuiti i crediti ECM previo superamento delle prove di valutazione consistenti in un esame colloquio sul riconoscimento di specie di n.3 esemplari di Molluschi, Crostacei e Pesci e Tests a risposta multipla preventivamente forniti dai docenti in numero di 3 per ogni ora di lezione tenuta nel corso dell'evento formativo.
La prova di valutazione sarà considerata superata se il candidato sarà in grado di identificare almeno 2 dei 3 esemplari di prodotti ittici presentati e se ci sarà una percentuale pari almeno ai 2/3 dei tests con risposta esatta. La commissione d'esame è composta dal Responsabile scientifico e da almeno 1 membro del Comitato scientifico.

Quota iscrizione
Al corso si prevede di far partecipare solo i medici veterinari per un numero massimo di 50.
La quota di iscrizione al corso è di € 250,00 per gli iscritti al SIVeMP o alla SIMeVeP e di € 400,00 per i non iscritti.

Segreteria Organizzativa
Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva
Tel 068540347 fax 068848446 e.mail segreteria@veterinariapreventiva.it

Iscrizioni
www.veterinariapreventiva.it