

*L'interesse e le competenze dei Medici Veterinari nei confronti degli animali acquatici, siano essi prodotti alimentari della pesca o specie inserite in programmi e norme di protezione, vanno crescendo negli anni e sempre più vasto è il numero delle specie alle quali il Sanitario può trovarsi di fronte.*

*Tale situazione presuppone, pertanto, conoscenze specifiche superiori rispetto a quelle acquisite con la normale formazione e preparazione universitaria.*

*Se si considera che circa i 3/5 del prodotto di origine ittica consumato in Italia è di importazione, appare evidente che tale situazione imponga al Veterinario ispettore una conoscenza approfondita della sistematica ittica finalizzata al riconoscimento di specie in un ottica di obbligatorietà, ormai accettata e sostenuta, di rintracciabilità di filiera dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.*

*Non è più sufficiente l'identificazione delle sole specie ittiche di pesca locale, ma la conoscenza va estesa a molte altre specie di Pesci, Molluschi, Crostacei, Echinodermi e Tunicati provenienti da tutti i mari del globo e caratterizzati da proprie peculiarità annonarie e sanitarie.*

*Non è più sufficiente, altresì, che l'ispezione dei prodotti della pesca sia affidata solo a "Veterinari particolarmente esperti" previsti dalla superata normativa nazionale; la stessa deve assumere carattere di competenza specifica comune a tutti i Veterinari ispettori impegnati nel controllo Igienico-Sanitario dei prodotti di origine animale*

# Obiettivi didattici

Fare acquisire  
Conoscenze teorico-pratiche  
ed aggiornamenti in tema di:

**Identificazione delle principali specie animali classificabili come prodotti della pesca.**

**Metodiche ispettive dirette e di laboratorio sui prodotti ittici e sui molluschi bivalvi vivi**

**Trasformazione dei prodotti della pesca**

**Pesca e tutela della fauna ittica**

## INFORMAZIONI SCIENTIFICHE

**Destinatari del corso:** Laureati in Medicina Veterinaria

**Durata del corso:** 92 ore

**Frequenza:** settimanale

**Sede del corso:** sala conferenze del Museo civico di arte moderna "Vittoria Colonna"

**Sede esercitazioni pratiche:** Aziende di pesca, allevamento, deposito e trasformazione nella Regione Abruzzo.

**ECM per l'anno 2004:** è in corso l'accreditamento presso il Ministero della Salute per i crediti formativi, sulla base di 50 ore di formazione.

## ORGANIZZAZIONE

Lezioni ed esperienze pratiche si svolgono il sabato mattina dalle ore 9.00 alle ore 13.00 dal 15 Novembre 2003 al 5 Giugno 2004.

Al fine di consentire una attiva partecipazione durante le lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche, al corso è ammesso un numero massimo di 30 iscritti.

La frequenza è obbligatoria e la segreteria provvederà alla registrazione dei partecipanti rilasciando a richiesta il relativo attestato di frequenza.

## ATTESTAZIONE

A conclusione del corso, previo superamento delle prove di valutazione, verrà rilasciato diploma di partecipazione e profitto.

## SCHEDA ISCRIZIONE AL 2° MASTER

Inviare via fax allo 085-4253165 entro il **30 ottobre 2003**  
unitamente alla copia dell'avvenuto pagamento

Nome: \_\_\_\_\_

Cognome: \_\_\_\_\_

Qualifica: \_\_\_\_\_

Ente / Azienda: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_

Cap: \_\_\_\_\_ Città: \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_

Fax: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Ente pubblico/Persona fisica cui intestare la  
fattura: \_\_\_\_\_

Cod. Fisc. o P. IVA: \_\_\_\_\_

Quota di partecipazione: Euro 850,00 + I.V.A. 20% (Ingresso al convegno, Kit congressuale, Materiale didattico, Diploma e Crediti formativi attribuiti dal Ministero della Salute- In fase di accreditamento)

Il pagamento potrà essere effettuato nel seguente modo:  
**Bonifico bancario** intestato a ASL Pescara, Ufficio Formazione e Aggiornamento Banca CARIFE, ABI 06245 CAB 15451.

### **Legge n.675/96-Tutela della privacy.**

Si autorizza a trattare i dati personali per scopi organizzativi, promozionali e fiscali. Titolare del trattamento è l'A.U.S.L. di Pescara Ufficio Formazione e Aggiornamento.

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

### **Disdetta di iscrizione :**

E' possibile sostituire in ogni momento.

Eventuali sostituzioni o rinunce dovranno essere comunicate via fax al seguente numero 085/4253165. Qualora la rinuncia pervenga entro il 30 ottobre 2003, il partecipante avrà diritto dell'intera quota. Nel caso in cui la disdetta pervenga entro il 15 novembre 2003, sarà applicata una penale pari al 50% della quota di adesione, con relativa emissione di fattura. Ai sensi dell'art.1341 c.c., si approva espressamente la clausola relativa alla disdetta di iscrizione.

**Oltre il 16 novembre non verrà riconosciuto alcun rimborso.**

## SEGRETERIA SCIENTIFICA

Dr. William Di Nardo

Dr. Sandro Fichera

Dr. Fabrizio Lodi

Dr. Giuseppe Marisi

Dr. Vincenzo Olivieri

Dr. Giuseppe Palma

Prof. Antonio Panebianco

Prof. Gianfranco Tiecco

Dott. Pietro Verna

## SEGRETERIA ORGANIZZATIVA



[info.ufficioformazione@ausl.pe.it](mailto:info.ufficioformazione@ausl.pe.it)

Centro Aziendale ECM

[info.ecm@ausl.pe.it](mailto:info.ecm@ausl.pe.it)

Scuola di Formazione Aziendale

[info.scuolaformazione@ausl.pe.it](mailto:info.scuolaformazione@ausl.pe.it)

**Tel. 085425-3166/67/68/69/70**

**Fax 085-4253165**



## 2° MASTER IN IGIENE E CONTROLLO VETERINARIO DEI PRODOTTI DELLA PESCA

Direzione: Dr. Vincenzo Olivieri



Pescara

**SALA CONFERENZE MUSEO CIVICO DI ARTE MODERNA  
"VITTORIA COLONNA"**