



20 MAG. 2014

Deliberazione n°

804

adottata dal Direttore Generale in data _____

Oggetto: attivazione evento formativo obbligatorio “Il controllo ufficiale nella filiera dei prodotti della pesca”.

Su proposta del Dirigente Responsabile dell’Ufficio Formazione e Qualità, il quale:

- Premesso** che il Piano di Formazione Aziendale 2014 – 2015, approvato con deliberazione n° 2037 del 6 dicembre 2013, prevede lo svolgimento obbligatorio di attività formative concernenti il controllo ufficiale nella filiera dei prodotti ittici;
- Atteso** che il Direttore del Dipartimento di Prevenzione unitamente al Responsabile del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale, ha evidenziato la necessità di attivare con urgenza un corso concernente l’argomento in oggetto;
- Acquisita** la proposta formulata dai citati responsabili che prevede un intervento formativo dal titolo “Il controllo ufficiale nella filiera dei prodotti della pesca”, accreditabile ECM, destinato complessivamente a ventotto partecipanti;
- Ritenuto** di dovere nominare quale direttore scientifico il dott. Antonio Onnis e quale docente il dott. Pierluigi Piras, i quali svolgeranno le relative attività in orario di servizio e senza alcun compenso aggiuntivo;
- Ritenuto** per il corretto svolgimento del corso in oggetto, di dovere attribuire le funzioni di tutoraggio, da svolgere al di fuori dell’orario di servizio, alla Sig.ra Melargo Chantal, dipendente regolarmente iscritta nell’albo dei tutor aziendale e di attribuire alla medesima il compenso orario lordo di € 25,82, sul quale applicare le riduzioni di cui al regolamento adottato con deliberazione n° 679/2013;
- Preso atto** che il corso, in quanto accreditabile ECM, comporta quale ulteriore onere a carico dell’Azienda il contributo spese per l’accreditamento da versare alla Regione Autonoma della Sardegna, per un importo presunto di € 241,01;
- Ritenuto** di dovere attivare il corso per un costo complessivo presunto di € 447,57;

IL DIRETTORE GENERALE

- Preso atto** dell’istruttoria svolta dal Dirigente Responsabile dell’Ufficio Formazione e Qualità, che ha istruito ed espletato la pratica in ogni sua parte;
- Sentiti** i pareri favorevoli del Direttore amministrativo e del Direttore sanitario;

DELIBERA

per i motivi esposti in premessa:



1. di attivare l'evento formativo, obbligatorio in orario di servizio, accreditabile ECM, dal titolo "Il controllo ufficiale nella filiera dei prodotti della pesca", come da programma allegato alla presente deliberazione per formarne parte integrante e sostanziale;
2. di nominare quale Direttore del percorso formativo il dr. Gianfranco Desogus, Responsabile dell'Ufficio Formazione e Qualità, al quale vengono delegati tutti gli adempimenti successivi all'adozione del presente atto deliberativo;
3. di nominare quale direttore scientifico il dott. Antonio Onnis e quale docente il dott. Pierluigi Piras, i quali svolgeranno le relative attività in orario di servizio e senza alcun compenso aggiuntivo;
4. di nominare quale tutor la Sig.ra Chantal Melargo, dipendente regolarmente iscritta nell'albo aziendale, e di attribuire alla medesima i compensi previsti con deliberazione n° 679/2013, per un importo complessivo lordo presunto di € 206,56;
5. di autorizzare l'accreditamento del corso sul Sistema Regionale ECM per un costo presunto di € 241,01;
6. di imputare l'importo complessivo presunto di € 447,57 sul codice 10630105 (Costi generali del Dipartimento di Prevenzione) del piano dei centri di rilevazione aziendale;
7. di imputare il costo presunto di € 241,01 sul codice n° 0506030205 (spese per corsi di formazione e aggiornamento) e di € 206,56 sul codice n° 0510010501 (compensi docenti interni) del piano dei conti aziendale.

Il Direttore Generale
Dott. Maurizio Calamida

Il Direttore Amministrativo
Dott. Claudio Ferri



Il Direttore Sanitario
Dott. Andrea Corrias

Resp. Ufficio Formazione e Qualità
Dott. Gianfranco Desogus



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Il Responsabile del Servizio Affari Generali

attesta che la deliberazione
n. 807 del _____ 20 MAG. 2014

è stata pubblicata

nell'Albo Pretorio dell'Azienda Sanitaria Locale n. 7

a partire dal _____ 22 MAG. 2014

Resterà a disposizione per la consultazione nella sezione

Archivio deliberazioni del sito www.aslcarbonia.it

Servizio Affari Generali



[Handwritten signature]

Titolo: il controllo ufficiale nella filiera dei prodotti della pesca

Tipologia di formazione: Corso residenziale

Responsabile scientifico: Dott. Antonio Onnis (Direttore del Dipartimento di Prevenzione)

Docente: Dott. Pierluigi Piras (Responsabile del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale)

Figure professionali coinvolte: Veterinario (Disciplina di Ig. Prod. Trasf. Cons. Comm. Trasp. Alim. Orig. Anim. e derivati) e Tecnico della Prevenzione dell'Ambiente e dei Luoghi di Lavoro

Sede: aula piano terra c/o ex P.O. F.lli Crobu

Date: 22 e 29 maggio 2014 (due giornate complete, in un'unica edizione)

N° ore: 16 (effettive di formazione)

N° partecipanti: 28 (n° 8 Veterinari e n° 20 Tecnici della Prevenzione)

Razionale ed obiettivi generali: il commercio dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura ha registrato negli ultimi anni un aumento considerevole. Tale tendenza può essere attribuita a svariate cause tra loro concomitanti nel determinare una rapida crescita della domanda e della conseguente offerta. Certamente, la maggiore e sempre più diffusa educazione alimentare e la conseguente rinnovata attenzione al livello qualitativo dei prodotti posti in commercio ha contribuito ad orientare le scelte dei consumatori. Infatti, i prodotti ittici sono attualmente percepiti dal consumatore come alimenti in sé sani e dietetici, di elevato valore nutritivo. In relazione a quanto detto, è risultata necessaria la progettazione di un'iniziativa formativa in grado di migliorare, aggiornare e perfezionare le competenze professionali delle figure coinvolte nel controllo ufficiale della filiera dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura. Il Corso avrà quindi la finalità di focalizzare gli aspetti fondamentali che contribuiscono alla corretta gestione del controllo igienico-sanitario e merceologico nel comparto ittico. In particolare, i contenuti dell'apprendimento saranno funzionali alla "manutenzione" delle competenze necessarie ad effettuare "sul campo" le ispezioni (anche organolettiche e sensoriali) utili a determinare:

- la presenza di parassiti (e conoscere le azioni correttive conseguenti);
- lo stato di freschezza e conservazione dei prodotti ittici;
- l'adeguatezza delle indicazioni apposte in etichetta.

L'intervento formativo risponde quindi alle esigenze dettate dai regolamenti CE del c.d. "pacchetto igiene" e norme correlate, ai sensi dei quali l'autorità competente è tenuta a garantire che l'attività di controllo sia efficace e, nello specifico dei prodotti ittici, capace di rilevare ogni macro-condizione che possa nuocere alla salute.

Conoscenze ed abilità da apprendere (obiettivi specifici): al termine del corso i partecipanti saranno in grado di applicare i criteri di valutazione organolettica dei prodotti ittici (ovvero dei metodi di valutazione delle caratteristiche qualitative) finalizzati ad un giudizio di idoneità igienico-sanitaria al consumo alimentare umano. Acquisiranno altresì la capacità di interpretare correttamente e criticamente le informazioni reperibili in letteratura (anche "grigia") relativamente agli argomenti richiamati.

- Contenuti:**
- processi di alterazione dei prodotti ittici;
 - principali zoonosi riferibili ai prodotti ittici;
 - il controllo di filiera dei prodotti ittici (normativa di settore);
 - tracciabilità e rintracciabilità.

- Modalità di svolgimento:**
- lezione teorica in aula con utilizzo di audiovisivi;
 - esercitazione pratica su prodotti ittici appositamente predisposti.

Metodi didattici: le lezioni teoriche saranno tipicamente frontali, per quanto aperte a qualsivoglia spunto di discussione venga prospettato dai partecipanti. Durante le lezioni frontali, nell'ambito di ciascun tema in programma, verranno discusse le problematiche generali connesse alla produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura. Le esercitazioni, suddividendo i partecipanti in tre tavoli, si conoteranno eminentemente come attività pratica guidata, data la necessità di promuovere nei discenti sia una certa manualità, sia una certa familiarità con l'uso corretto dei sensi.

Strumenti a supporto della didattica: la didattica frontale viene svolta in aula con il supporto di un videoproiettore collegato ad un PC. Le esercitazioni vengono svolte nell'ambiente retrostante l'aula.

Modalità di verifica dell'apprendimento: alla fine del corso verrà effettuata una verifica scritta utilizzando la tipologia delle domande a risposta multipla. L'esame consisterà quindi nel somministrare a ciascun partecipante 20 domande dirette a verificarne, oltre alla preparazione, la capacità di gestione/risoluzione di problemi connessi alla qualità e sicurezza delle derrate ittiche.

Programma: 1ª giornata (22 maggio)

Ore 08.30 – 10.30 **I controlli ufficiali sui prodotti della pesca alla luce della normativa vigente**

Ore 10.30 – 11.00 *Coffee break*

Ore 11.00 – 13.00 **I controlli ufficiali e la tutela igienico-sanitaria dei prodotti della pesca**

Ore 13.00 – 14.00 *Pausa pranzo*

Ore 14.00 – 16.00 **I controlli ufficiali e la tutela merceologica dei prodotti della pesca**

Ore 16.00 – 16.30 *Coffee break*

Ore 16.30 – 18.30 **I prodotti della pesca e loro classificazione zoológica: importanza della tassonomia per il riconoscimento di specie**

2ª giornata (29 maggio)

Ore 08.30 – 10.30 **Valutazione dello stato di freschezza dei prodotti della pesca (metodi sensoriali)**

Ore 10.30 – 11.00 *Coffee break*

Ore 11.00 – 13.00 **I parassiti di interesse ispettivo in prodotti ittici destinati alla commercializzazione**

Ore 13.00 – 14.00 *Pausa pranzo*

Ore 14.00 – 16.00 **Una panoramica sulle contaminazioni biotiche e abiotiche nei prodotti della pesca**

Ore 16.00 – 16.30 *Coffee break*

Ore 16.30 – 18.30 **Il campionamento ufficiale dei prodotti della pesca per la verifica dei criteri microbiologici e chimici**

Ore 18.30 – 19.00 *Verifica dell'apprendimento*

Il Responsabile scientifico
Dott. Antonio Onnis

Il Relatore/docente
Dott. Pierluigi Piras