

TIPOLOGIA DEL PROGETTO	1. Evento Formativo Residenziale (aperto ai NON dipendenti ASUR)	<input type="checkbox"/>
	2. Progetto Formativo Residenziale (aperto ai soli dipendenti ASUR)	<input checked="" type="checkbox"/>
	<u>Specificare:</u> FORMAZIONE RESIDENZIALE A BASSA INTENSITÀ (oltre i 30 partecipanti/edizione) (presenza: almeno 90% della durata)	<input type="checkbox"/>
	FORMAZIONE RESIDENZIALE INTERATTIVA (fino a 30 partecipanti/edizione) (presenza: almeno 90% della durata)	<input type="checkbox"/>
	FORMAZIONE BLENDED/MISTA (RESIDENZIALE + FORMAZIONE SUL CAMPO – max 25 partecipanti))	<input type="checkbox"/>
	FORMAZIONE SUL CAMPO (specificare la tipologia)	<input type="checkbox"/>
	1) TRAINING INDIVIDUALIZZATO (min 3 ore con 1 tutor ogni max 5 partecipanti)	<input type="checkbox"/>
	2) GRUPPI DI MIGLIORAMENTO : (min 3Incontri di min 2 ore ciascuno - max 25partecipanti a gruppo)	<input type="checkbox"/>
	3) AUDIT CLINICO E/O ASSISTENZIALE (min 6 incontri di min 2 ore ciascuno - max 20 partecipanti a gruppo)	<input type="checkbox"/>
	4) ATTIVITÀ DI RICERCA	<input type="checkbox"/>
TITOLO CORSO	<b>L'Autorità competente in sicurezza alimentare: compiti e responsabilità</b>	
DIRETTORE DEL CORSO (no crediti – è chi firma attestati)	Dott. Alberto Lanari	
DIRETTORE SCIENTIFICO (no crediti)	Nome e cognome: dott. Roberto Giordani e mail: roberto.giordani@sanita.marche.it n. telefono 0718805608	
RESPONSABILE PROGETTO (solo per i gruppi di miglioramento)	Nome e cognome: Qualifica: e mail: n. telefono	
PRESENTAZIONE CORSO	<p>Dalla emanazione della normativa del "pacchetto igiene" ad oggi, i principali problemi da affrontare, relativi alla sicurezza alimentare, riguardano la differente applicazione della legislazione in materia di sicurezza degli alimenti che ha ricadute sui livelli di prevenzione collettiva primaria e sulla libera circolazione dei prodotti.</p> <p>La formazione specifica è uno strumento strategico per il perseguimento degli obiettivi di efficacia ed omogeneità operativa da parte del personale sanitario preposto.</p> <p>E' obiettivo comune quello di tendere ad un livello misurabile di omogeneità operativa delle Autorità competenti locali su tutto il territorio marchigiano e la formazione è lo strumento strategico per raggiungere le necessarie conoscenze e competenze di natura giuridica-legale sulle non conformità nell'ambito della sicurezza alimentare.</p>	

### SCHEDA PROGETTO CORSO

<b>AREA RIFERIMENTO OBIETTIVI FORMATIVI NAZIONALI E REGIONALI (Accordo Stato-Regioni 2009 e 2012)</b>	Indicare N. <u>23</u> fra le 29 aree di riferimento ( <u>vedi elenco</u> ) <b>SICUREZZA ALIMENTARE E/O PATOLOGIE CORRELATE</b>
<b>OBIETTIVI</b>	<b>Generale:</b> Obiettivo del corso è quello di fornire al personale afferente alle Autorità Competenti in materia di sicurezza alimentare, operanti su tutto il territorio marchigiano, le necessarie conoscenze di natura giuridica-legale sul ruolo e sugli strumenti operativi della stessa Autorità, comprese le attività previste dall'art.4 comma 6 e art. 8 comma 3 del Reg. CE 882/2004.
	<b>Scopo prevalente (max 2 scelte):</b> <input checked="" type="checkbox"/> accrescere le conoscenze teoriche <input type="checkbox"/> fornire abilità pratiche <input type="checkbox"/> elaborare prodotti/progetti <input type="checkbox"/> stimolare comportamenti/aspetti relazionali
	<b>Specifici (i partecipanti al termine del corso saranno in grado di):</b> 1) attivare i provvedimenti amministrativi con maggiore efficacia ed efficienza; 2) appropriatezza dei procedimenti amministrativi 3) comunicazione istituzionale con altri Enti
	<b>Quali aree di competenza alimenta maggiormente l'attività formativa (1 sola scelta)?</b> <input checked="" type="checkbox"/> Competenze tecnico specialistiche <input type="checkbox"/> Competenze organizzativo/gestionali di sistema <input type="checkbox"/> Competenze di comunicazione/relazionali di processo
<b>DESTINATARI</b>	<b>Partecipanti per edizione N. 70</b>
	<b>Qualifiche ECM</b> <input type="checkbox"/> Medico <input type="checkbox"/> Biologo <input type="checkbox"/> Psicologo <input type="checkbox"/> Farmacista <input type="checkbox"/> Veterinario <input type="checkbox"/> Odontoiatra <input type="checkbox"/> Chimico <input type="checkbox"/> Fisico <input type="checkbox"/> Ass. Sanitario <input type="checkbox"/> Dietista <input type="checkbox"/> Fisioterapista <input type="checkbox"/> Infermiere <input type="checkbox"/> Inf. Pediatrica <input type="checkbox"/> Logopedista <input type="checkbox"/> Ostetrica <input type="checkbox"/> Ortopedista <input type="checkbox"/> Podologo <input type="checkbox"/> Tec. Audiom. <input type="checkbox"/> Tec. San. Lab. <input type="checkbox"/> Tec. San. Rad. <input type="checkbox"/> Tec. Prevenzione <input type="checkbox"/> Tec. Neurofisiopatol. <input type="checkbox"/> Tec. Riabil. Psich. <input type="checkbox"/> Tec. Perfusionista <input type="checkbox"/> Tec. Audioprotesista <input type="checkbox"/> Igien. Dentale <input type="checkbox"/> Tec. Ortopedico <input type="checkbox"/> Ter. Occupazionale <input type="checkbox"/> Ter. Neuremetriologia <input type="checkbox"/> Ed. professionale <input checked="" type="checkbox"/> Tutte le Professioni ECM
	<b>Qualifiche non ECM (specificare):</b>
<b>ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO</b>	UU.OO. coinvolte IAN-IAOA-IAPZ-SA (area veterinari e sicurezza alimentare)  1) Edizioni N. <u>4</u> 2) Giornate per edizione N. <u>1</u> 3) Ore per edizione N. <u>8</u> 4) Ore totali evento <u>32</u> 5) In caso di Gruppi di miglioramento: n. _____ Incontri di n. _____ ore ciascuno
<b>DATA/E</b>	- 25 maggio 2018 FANO – c/o Collegio la Vela – Univ. Urbino Via Cappuccini 1  - 15 giugno 2018 JESI – Aula Formazione Ospedale MURRI  - 29 giugno 2018 MACERATA -  - 06 luglio 2018 SAN BENEDETTO DEL TRONTO
<b>ORARI</b>	Vedi programma sottostante
<b>SEDE</b>	Fano- Macerata - Jesi – San Benedetto del Tronto

### SCHEDA PROGETTO CORSO

<b>DOCENTI</b> <i>(indicare Titolari e sostituti)</i>	Nome e cognome: Antonio Di Luca Qualifica: Medico Veterinario Ente di appartenenza: ASL 2 ABRUZZO
	Nome e cognome: Paola Memmo Qualifica: Medico Veterinario Ente di appartenenza: ASL 2 ABRUZZO
	Nome e cognome: Qualifica: Ente di appartenenza:
<b>TUTOR</b> <i>(se previsto - colui che affianca il docente nelle esercitazioni/lavori di gruppo; affianca il discente nella FSC)</i>	
<b>RESPONSABILE D'AULA/ORGANIZZATIVO</b> <i>(no crediti)</i>	AV1: Ligi Simone AV2: Violini Marco AV3: Perugini Gianni AV4: Angellotti Antonio AV5: Carosi Pier
<b>STRUMENTO DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO</b> <i>(da fornire in formato file)</i>	1. Questionario <input checked="" type="checkbox"/>
	2. Prova scritta/elaborato <input type="checkbox"/>
	3. Prova pratica <input type="checkbox"/>
	4. Prova orale <input type="checkbox"/>
	5. Project work/report <input type="checkbox"/>
<b>SPONSOR</b> <i>(se presente)</i>	

### PROGRAMMA

Registrazione partecipanti dalle ore 8:30 alle ore 9:00

GIORNO	ORA DI INIZIO	ORA DI FINE	DOCENTE	TITOLO RELAZIONE	METODOLOGIA DIDATTICA
Vedi data	9:00	11.00	Dr. Antonio Di Luca (sostituto: Dr.ssa P. Memmo)	Autorità Competente in materia di sicurezza alimentare: inquadramento giuridico e responsabilità	Lezione magistrale/frontale
	11.00	11.15	Pausa		
	11.15	13.15	Dr. Antonio Di Luca (sostituto: Dr.ssa P. Memmo)	Poteri e strumenti operativi dell'Autorità Competente: procedimento e provvedimento amministrativo: fisiologia e patologia	Lezione magistrale/frontale
	13.15	14.00	Pausa pranzo		
	14:00	16.00	Dr.ssa Paola Memmo (sostituto: Dr. A. Di Luca)	Le attività di P.G. dell'Autorità competente ( <i>prima parte</i> )	Lezione magistrale/frontale
	16.00	16.15	Pausa		
	16.15	18.15	Dr.ssa Paola Memmo (sostituto: Dr. A. Di Luca)	Le attività di P.G. dell'Autorità competente ( <i>seconda parte</i> )	Lezione magistrale/frontale
	18.15	18.30	Prova finale e ritiro modulistica ECM		



### SCHEDA PROGETTO CORSO

#### SPESE PREVENTIVATE:

Riferimento tariffe docenze: CC.NN.LL.; DGRM 353/2012

Rimborsi (indicativi): trasporti solo EQUIVALENTE al trasporto pubblico.

DOCENTE ESTERNO	NOTTI	PERNOTTO	VITTO	TRASPORTI	VARIE	ORE DOCENZA	COSTO DOCENZA
1. Dr. Antonio Di Luca	/	2x 100	6x20	120	/	16h 80€	1280
2. Dr.ssa Paola Memmo	/	2x100	6x20	120	/	16	1280
TOT.	/	400	240	240	/	32	2560
TOT. ASSOLUTO	3.440,00						

#### AUTORIZZAZIONI

Il Direttore Scientifico  
Dott. Roberto Giordani

Il Direttore del Centro Alta Formazione ASUR  
Dott. Alberto Lanari

Ancona, li 19/06/2018

Per Approvazione:

Il Direttore del Corso Dott. Alberto Lanari

Il Direttore Amm.vo ASUR Dott. Pierluigi Gigliucci

**Direzione corso**  
**Dr. Alberto Lanari**  
Direttore Centro Alta Formazione ASUR Marche

**Direttore Scientifico**  
**Dr. Roberto Giordani**  
Direttore Servizio Sanità Animale  
A.V. 2 ASUR Marche

### Informazioni:

**A.V.1:** Ligi Simone  
e-mail: [simone.ligi@sanita.marche.it](mailto:simone.ligi@sanita.marche.it)

**A.V.2:** Violini Marco  
e-mail: [marco.violini@sanita.marche.it](mailto:marco.violini@sanita.marche.it)

**A.V.3:** Perugini Gianni  
e-mail: [gianni.perugini@sanita.marche.it](mailto:gianni.perugini@sanita.marche.it)

**A.V.4:** Angelotti Antonio  
e-mail: [antonio.angelotti@sanita.marche.it](mailto:antonio.angelotti@sanita.marche.it)

**A.V.5:** Garosi Pier  
e-mail: [piergarosi@sanita.marche.it](mailto:piergarosi@sanita.marche.it)

Alla fine del  
corso verrà rilasciato  
l'attestato di partecipazione.  
Crediti ECM previsti: numero 8.



**Corso di  
Formazione ECM**

**L'Autorità Competente  
in Sicurezza Alimentare:  
compiti e responsabilità**

**Relatori:**  
**Dr. Antonio Di Luca**  
**Dr.ssa Paola Mennino**

**25 maggio 2018 A.V. 1**  
Urbino, Via Cappuccini 1, Collegio la Vela, Univ. Urbino  
**15 giugno 2018 A.V. 2**  
Jesi, Via dei Colli 52, Aula Formazione Ospedale Murri  
**29 giugno 2018 A.V. 3**  
Macerata, Via Velluti 41, Piediripa MC, Sala Convegni  
Provincia di Macerata  
**06 luglio 2018 A.V. 4 - A.V. 5**  
San Benedetto del Tronto, Via Manara 3-7

Dalla emanazione della normativa del "pacchetto igiene" ad oggi, i principali problemi da affrontare, relativi alla sicurezza alimentare, riguardano la differente applicazione della legislazione in materia di sicurezza degli alimenti che ha ricadute sui livelli di prevenzione collettiva primaria e sulla libera circolazione dei prodotti. La formazione specifica è uno strumento strategico per il perseguimento degli obiettivi di efficacia ed omogeneità operativa da parte del personale sanitario preposto.

## Presentazione corso

E' obiettivo comune quello di tendere ad un livello misurabile di omogeneità operativa delle Autorità competenti locali su tutto il territorio marchigiano e la formazione è lo strumento strategico per raggiungere le necessarie conoscenze e competenze di natura giuridico-legale sulle non conformità nell'ambito della sicurezza alimentare. Il presente evento si pone tale obiettivo.

## Programma

9.00-11.00 *Dr. Antonio Di Luca*

Autorità Competente in materia di sicurezza alimentare: inquadramento giuridico e responsabilità

11.00-11.15 *Pausa*

11.15-13.15 *Dr. Antonio Di Luca*

Poteri e strumenti operativi dell'Autorità

Competente: procedimento e provvedimento amministrativo: fisiologia e patologia

13.15-14.00 *Pausa pranzo*

14.00-16.00 *Dr.ssa Paola Menno*

Le attività di P.G. dell'Autorità competente

16.00-16.15 *Pausa*

16.15-18.15 *Dr.ssa Paola Menno*

Le attività di P.G. dell'Autorità competente

18.15-18.30 *Prova finale e ritiro modulsifica ECM*