



PROGRAMMA FORMATIVO

AGGIORNAMENTI RELATIVI AL CONTROLLO UFFICIALE IN MATERIA DI ADDITIVI E AROMI ALIMENTARI COME MATERIA PRIMA E NEGLI ALIMENTI

ID Provider 122

Responsabile Scientifico: MANAROLLA GIOVANNI MATTEO

Obiettivi: Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

Acquisizione competenze tecnico-professionale: aggiornamenti relativi al controllo ufficiale in materia di additivi e aromi alimentari come materia prima e negli alimenti

Categorie professionali: Biologo, Chimico, Medico chirurgo, Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Tecnico sanitario laboratorio biomedico, Veterinario

Durata dell'evento ore: 07:00

Crediti assegnati: 7

Regione Lombardia

Piazza Città di Lombardia, 1 - 20124 MILANO (MI)

Sala Biagi

10/09/2024

08.45 - 09.00 Registrazione partecipanti

09.30 – 11.00 Sintesi del quadro normativo, pianificazione dei controlli ufficiali dei Food Improvement Agents (FIA) - **Andrea Nelli (ATS Val Padana)**

11.00 – 11.30 Etichettatura: normativa e casi pratici
Beatrice Burgassi (ATS Montagna), Monica Trovato (ATS Milano)

11.30 – 12.00 Strumenti di supporto per i controlli ufficiali (documentali e sul campo) relativi ai FIA
Beatrice Burgassi (ATS Montagna), Monica Trovato (ATS Milano)

12.00 – 13.30 Analisi di casi pratici ed esercitazioni
Beatrice Burgassi (ATS Montagna), Monica Trovato (ATS Milano)

13.30 – 14.30 Pausa pranzo

14.30 – 17.30 *Aggiornamenti dai laboratori*
Giorgio Fedrizzi (IZSLER)
Claudia Lionetti (ATS Insubria)

Compilazione questionario apprendimento e questionario soddisfazione discenti online
Aperto dal 11/09/2024 ore 10.00 al 13/09/2024 ore 23.00

Ai fini del rilascio degli attestati sia ECM che di partecipazione è necessaria:

- la presenza all'evento al 90%*
- non sono possibili recuperi delle giornate non frequentate per qualsiasi motivo*
- la compilazione del questionario soddisfazione discenti*
- il superamento della prova di apprendimento*

Il questionario di soddisfazione discenti e il questionario di apprendimento (disponibili dal giorno dopo l'evento, attendere email di attivazione) e la documentazione relativa agli eventi, sono disponibili solo per i presenti all'evento sul portale della Formazione all'indirizzo <http://formazione.izsler.it>, dopo aver inserito le proprie credenziali.