

SEMINARIO ECM - FAD SINCRONA - PIATTAFORMA IZSUM
“SEAFOOD INDUSTRY ACADEMY 2025”

LA GESTIONE AZIENDALE LUNGO LA FILIERA

Percorso formativo on-line dedicato all'aggiornamento degli attori del comparto ittico per l'industria ittica del futuro

Provider standard: Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche “Togo Rosati” – 925

ID: 464186

Partner: Assoittica Italia

Responsabili Scientifici:

- **Giuseppe Palma** – Segretario Generale – Assoittica Italia;
- **Francesca Barchiesi** – CRN Controllo Microbiologico Chimico Molluschi Bivalvi - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche “Togo Rosati”;
- **Giovanni Granitto** – Direzione Generale dell'igiene e della sicurezza alimentare – Ministero della Salute

PRESENTAZIONE:

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche “Togo Rosati” e l'Associazione Nazionale delle Aziende Ittiche - Assoittica Italia, hanno predisposto il percorso di formazione «Seafood Industry Academy 2025», un ciclo di incontri on-line per l'aggiornamento degli operatori del comparto ittico, programma articolato in n. 3 seminari.

Al fine di consentire la massima fruibilità delle diverse figure professionali coinvolte, con particolare attenzione agli Operatori del Settore Ittico, che potrebbero essere interessati unicamente ad una parte della formazione, il percorso formativo è stato diviso in tre Seminari accreditati ECM singolarmente:

Seminario 1 - “Le informazioni lungo la filiera” -

Seminario 2 - “La sicurezza alimentare nella filiera” -

Seminario 3 - “La gestione aziendale lungo la filiera” -

La partecipazione ai tre Seminari è indipendente, gratuita, ed è riservata alle figure professionali che operano nell'ambito del Servizio Sanitario nazionale ed alle aziende aderenti ad Assoittica, pertanto, ogni professionista potrà iscriversi al/ai Seminario/i di interesse, nell'ottica di assicurare alle aziende il confronto diretto, l'analisi di specifiche questioni, anche alla luce delle nuove sfide imposte dalle emergenze.

ID Evento ECM: in fase di accreditamento

TIPOLOGIA FORMATIVA: Formazione a distanza sincrona – all'interno della piattaforma fad.izsum.it

INIZIO SEMINARIO: 08 ottobre 2025

FINE SEMINARIO: 5/11/2025

ORARIO DI SVOLGIMENTO: dalle ore 14:30 alle ore 16:30

ORE FORMATIVE: n. 10 ore

CREDITI ECM ASSEGNATI: 15 ore

PARTECIPANTI: n. 250

OBIETTIVO ECM: Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate (23)

ACQUISIZIONE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI: IL Seminario intende far acquisire competenze e conoscenze specifiche e fornire strumenti e spunti per una gestione aziendale proattiva ed efficiente del mercato ittico.

DESTINATARI: La partecipazione al Seminario è riservata alle aziende aderenti ad Assoittica Italia ed alle figure professionali operanti nell'ambito del Sistema Nazionale Sanitario.

Categorie Professionali accreditate ECM:

- ✓ **MEDICO VETERINARIO:** tutte le discipline.
- ✓ **BIOLOGO:** disciplina Biologo
- ✓ **CHIMICO:** disciplina: Chimica
- ✓ **FARMACISTA:** tutte le discipline
- ✓ **TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO:** tutte le discipline;
- ✓ **TECNICO SANITARIO DI LABORATORIO BIOMEDICO** tutte le discipline;
- ✓ Altre figure professionali non aventi obbligo dei crediti formativi ECM

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: Evento a titolo gratuito

MODALITA' DI ISCRIZIONE: registrazione attraverso il portale formazione.izsum.it

MATERIALE DIDATTICO: slide delle relazioni ed altro eventuale materiale fornito dai docenti

STRUMENTI DI VALUTAZIONE CORSO:

- ✓ Questionario di gradimento online;
- ✓ Verifica differita dell'apprendimento con questionario on-line a risposta multipla con doppia randomizzazione delle domande e risposte ad ogni tentativo, da effettuare **entro tre giorni dalla conclusione dell'evento**

IL RILASCIO DEI CREDITI ECM SARA' SUBORDINATO:

- 1- Presenza in videoconferenza **negli orari indicati nel programma formativo di seguito dettagliato:** almeno 90% del monte orario (assenza massima consentita 60 minuti)
- 2- Superamento della prova di verifica di apprendimento. Pertanto, è obbligatorio compilare il **questionario di valutazione** dell'apprendimento **entro il giorno 8 novembre 2025 e raggiungere** almeno la soglia del **75%** delle risposte esatte. Sono consentiti al massimo cinque tentativi per superare la prova.
- 3- Compilazione del questionario di gradimento **entro l' 8 novembre 2025;**

Per la partecipazione è fondamentale che ciascun discente si colleghi alla piattaforma individualmente con le credenziali personali e per consentire la registrazione degli accessi e il tracciamento della partecipazione, necessari per il riconoscimento dei crediti ECM e/o il rilascio dell'attestato.

PROGRAMMA SEMINARIO - LA GESTIONE AZIENDALE LUNGO LA FILIERA

Tutor supporto tecnico: Personale IZSUM			
ORARIO	RELAZION Giuseppe Palma E	DOCENTE	DATA
14:20 – 14:30	Saluti ed introduzione agli obiettivi formativi - Giuseppe Palma		08/10/2025
14:30 – 15:30	La gestione del rischio chimico: cosa è cambiato con il Regolamento UE 2023/915 e il tema dei contaminanti privi di limiti.	Chiara Marinuzzi	
15:30 – 16:30	Non conformità alimentari, tra illeciti amministrativi e nuovi modelli criminali	Francesco Aversano	
14:30 – 15:30	Opportunità di finanziamento in ambito nazionale ed europeo per lo sviluppo dell'azienda ittica	Roberta Morosini	15/10/2025
15:30 – 16:30	Sicurezza negli ambienti di lavoro per le aziende ittiche	Matteo Rastelli	
14:30 – 15:30	La riforma Cartabia ed i reati alimentari contravvenzionali. Estinzione del reato a seguito di non conformità igienico sanitarie.	Gaetano Forte	22/10/2025
15:30 – 16:30	Le pratiche commerciali scorrette alla luce del D. lgs 198/2021	Alberto Fugagnoli	
14:30 – 15:30	La filiera del tonno rosso e la corretta gestione della documentazione eBCD	Alfredo Lanza	29/10/2025
15:30 – 16:30	I controlli ufficiali: poteri delle autorità competenti e garanzie dell'interessato.	Francesco Aversano	
14:30 – 15:30	Le responsabilità penali del Datore di Lavoro e del delegato nel settore marittimo	Gaetano Forte	05/11/2025
15:30 – 16:30	La gestione dei SOA lungo la filiera ittica: implicazioni operative e nuove frontiere	Giovanna Fierro Regione Campania	

DOCENTI:

Avv.to GAETANO FORTE

Avv. to CHIARA MARINUZZI

ROBERTA MOROSINI–SEF Consulting;

Avv.to ALBERTO FUGAGNOLI

MATTEO RASTELLI – Gruppo Maurizi srl;

ALFREDO LANZA – Reparto Pesca del Reparto Pesca del Ministero dell'Agricoltura (MASAF)

Avv.to FRANCESCO AVERSANO

GIOVANNA FIERRO – Regione Campania

Riferimenti Bibliografici - Base giuridica:

- **REG. (CE) N. 852 del 29 aprile 2004** sull'igiene dei prodotti alimentari.
- **REG. (CE) N. 853 del 29 aprile 2004** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- **REG. (CE) N. 178 del 28 gennaio 2002** che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare e fissa procedure nel campo della Sicurezza Alimentare.
- **REG. (CE) N. 2073 del 15 novembre 2005** sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- **REG. (UE) N. 915 del 25 aprile 2023** relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il regolamento (CE) n. 1881/2006.
- **REG. (CE) N. 1069/2009 del 21 ottobre 2009** recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale).
- concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari".
- **REG. (UE) N. 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- **Regolamento (UE) n. 1379/2013** del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2013, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, recante modifica ai regolamenti (CE) n. 1184/2006 e (CE) n. 1224/2009 del Consiglio e che abroga il regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio.
- **DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2021, n. 32** "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117".
- **REG. (UE) 2023/2842** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 novembre 2023, che modifica i regolamenti (CE) n. 1224/2009, (CE) n. 1967/2006 e (CE) n. 1005/2008 del Consiglio e i regolamenti (UE) 2016/1139, (UE) 2017/2403 e (UE) 2019/473 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i controlli nel settore della pesca.
- **Decreto prot. 0175216 del 16 aprile 2025**, avente ad oggetto "Modalità di attuazione delle denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale".

PER INFORMAZIONI: UOS.VD Formazione e Centro di Documentazione Scientifica

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati" Via Salvemini, 1 06126 Perugia Tel.: e-mail: formazione@izsum.it

Telefono +39 075 343295-257-260 **Sito web:** <https://www.izsum.it/> <https://formazione.izsum.it/eventi>

ASSISTENZA TECNICA: È garantito un servizio di assistenza tecnica costante ai docenti e discenti via mail: **Email:** assistenza_formazione_izsum@invisiblefarm.it o telefonicamente:

Telefono: 030 7776307 Il servizio help desk è operativo dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00 e della 14.00 alle 17.00.