

IZS
T E R A M O

ISTITUTO
ZOOPROFILATTICO
SPERIMENTALE
DELL'ABRUZZO
E DEL MOLISE
"G. CAPORALE"



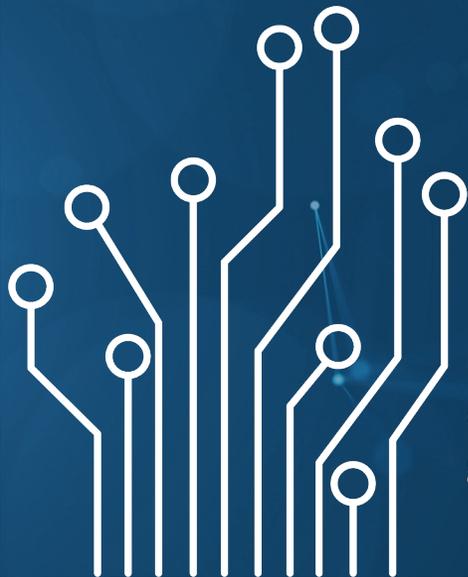
ASSOITTICA ITALIA

SEAFOOD INDUSTRY ACADEMY 2024

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

17 luglio – 6 novembre 2024

Il percorso formativo è accreditato con 33 crediti ECM per la figura di medico veterinario, medico chirurgo, farmacista, chimico, biologo e del tecnico sanitario di laboratorio biomedico e sarà gratuito per le figure professionali operanti presso le aziende ittiche aderenti ad Assoittica Italia nonché gratuito per le figure professionali operanti nel Sistema Sanitario Nazionale.



Un ciclo di incontri, on-line, dedicato all'aggiornamento degli operatori del comparto ittico

L'Associazione Nazionale delle Aziende Ittiche, in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise, ha predisposto il percorso di formazione «Seafood Industry Academy 2024», un ciclo di incontri on-line per l'aggiornamento degli operatori del comparto ittico. L'evento è stato elaborato nell'ambito dell'accordo di collaborazione tra Assoittica Italia e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise avviato dal 2020.

L'associazione è impegnata ad assicurare la corretta informazione ed assistenza alle aziende associate incentivando quello **“spirito di filiera”** indispensabile per garantire lo sviluppo del comparto.

Nell'ottica di assicurare alle aziende il confronto diretto, l'analisi di specifiche questioni, anche alla luce delle nuove sfide imposte dalle emergenze, sono previsti incontri, mediante piattaforma web, volti a creare apposito **“momento di scambio ed approfondimento”** su diverse tematiche, per le quali sarà possibile interagire direttamente con il relatore oppure inviare, in anticipo, quesiti da analizzare durante il corso.

Per ogni tematica è prevista la partecipazione di massimo 150 partecipanti che dovranno provvedere ad apposita registrazione.

La partecipazione ai corsi è riservata alle aziende aderenti ad Assoittica Italia ed alle figure professionali operanti nell'ambito del Sistema Nazionale Sanitario.

Il progetto è realizzato nell'ambito del Programma Triennale della Pesca e dell'Acquacoltura, annualità 2024, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

Per le informazioni e le modalità di partecipazione effettuare, per tempo, apposita comunicazione a: info@assoittica.it o chiamare 06.83.97.12.01.



ASSOITTICA ITALIA

Programma dei corsi

1° Tematica: 17 luglio 2024 ore 14.30-15.30

L'etichettatura: le interazioni del Reg. (UE) 1169/11 con la normativa di settore.

2° Tematica: 17 luglio 2024 ore 15.30-16.30

L'etichettatura dei prodotti ittici ai sensi del Reg. (UE) 1379/2013.

3° Tematica: 24 luglio 2024 ore 14.30-15.30

Etichettatura nutrizionale e claim nutrizionali: come valorizzare le produzioni ittiche.

4° Tematica: 24 luglio 2024 ore 15.30-16.30

Controllo nella filiera dei molluschi bivalvi vivi alla luce della normativa della Unione Europea.

5° Tematica: 31 luglio 2024 ore 14.30-15.30

Le analisi chimiche e microbiologiche per la sicurezza dei prodotti ittici.

6° Tematica: 31 luglio 2024 ore 15.30-16.30

Sicurezza negli ambienti di lavoro per le aziende ittiche.

7° Tematica: 04 settembre 2024 ore 14.30-15.30

Disamina delle procedure aziendali nell'ambito del controllo ufficiale e della gestione delle non conformità alla luce dei recenti aggiornamenti normativi.

Per le informazioni e le modalità di partecipazione, effettuare, per tempo, apposita comunicazione a: info@assoittica.it.

La partecipazione ai corsi è riservata alle aziende aderenti ad Assoittica Italia ed alle figure professionali operanti nell'ambito del SSN.

È previsto il rilascio di apposito «**attestato di partecipazione**» per uno o più corsi o per l'intero ciclo di formazione.

Programma dei corsi

8° Tematica: 04 settembre 2024 ore 15.30-16.30

Opportunità di finanziamento in ambito nazionale ed europeo per lo sviluppo dell'azienda ittica.

9° Tematica: 11 settembre 2024 ore 14.30-15.30

La sicurezza alimentare diventa cultura: il nuovo Reg. (UE) 382/202 che modifica il Reg. (CE) 852/04.

10° Tematica: 11 settembre 2024 ore 15.30-16.30

La gestione della filiera dei molluschi bivalvi sino al piatto del consumatore.

11° Tematica: 18 settembre 2024 ore 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.

12° Tematica: 18 settembre 2024 ore 15.30-16.30

Le pratiche commerciali scorrette alla luce del D. lgs 198/2021.

13° Tematica: 25 settembre 2024 ore 14.30-15.30

La corretta compilazione dei certificati sanitari per l'importazione dei prodotti ittici.

14° Tematica: 25 settembre 2024 ore 15.30-16.30

Molluschi bivalvi: benefici nutrizionali, sostenibilità e tutela del consumatore.

Per le informazioni e le modalità di partecipazione, effettuare, per tempo, apposita comunicazione a: info@assoittica.it.

La partecipazione ai corsi è riservata alle aziende aderenti ad Assoittica Italia ed alle figure professionali operanti nell'ambito del SSN.

È previsto il rilascio di apposito «**attestato di partecipazione**» per uno o più corsi o per l'intero ciclo di formazione.

Programma dei corsi

15° Tematica: 02 ottobre 2024 ore 14.30-15.30

Linee guida sull'etichettatura degli imballaggi ai sensi dell'articolo 219 comma 5 del D. lgs 152/2006.

16° Tematica: 02 ottobre 2024 ore 15.30-16.30

Nuovi sistemi di maturazione dei prodotti ittici: opportunità e possibili rischi.

17° Tematica: 09 ottobre 2024 ore 14.30-15.30

La certificazione volontaria quale strumento di marketing e comunicazione al consumatore.

18° Tematica: 09 ottobre 2024 ore 15.30-16.30

Corretta gestione degli aspetti igienico-sanitari lungo la filiera ittica alla luce dei provvedimenti nazionali e comunitari.

19° Tematica: 16 ottobre 2024 ore 14.30-15.30

Le responsabilità penali del Datore di Lavoro e del delegato nel settore marittimo.

20° Tematica: 16 ottobre 2024 ore 15.30-16.30

Intelligenza artificiale per la gestione della filiera ittica – Aquacloud.

21° Tematica: 23 ottobre 2024 ore 14.30-15.30

La governance aziendale nelle aziende ittiche.

Per le informazioni e le modalità di partecipazione, effettuare, per tempo, apposita comunicazione a: info@assoittica.it.

La partecipazione ai corsi è riservata alle aziende aderenti ad Assoittica Italia ed alle figure professionali operanti nell'ambito del SSN.

È previsto il rilascio di apposito «**attestato di partecipazione**» per uno o più corsi o per l'intero ciclo di formazione.

Programma dei corsi

22° Tematica: 23 ottobre 2024 ore 15.30-16.30

La gestione della *Listeria monocytogenes* nella filiera ittica.

23° Tematica: 30 ottobre 2024 ore 14.30-15.30

Le procedure per l'export dei prodotti ittici: tra aspetti sanitari e protocolli da rispettare.

24° Tematica: 30 ottobre ore 15.30-16.30

Metodi di campionamento per le procedure in autocontrollo per le aziende ittiche.

25° Tematica: 06 novembre 2024 ore 14.30-15.30

La riforma Cartabia ed i reati alimentari contravvenzionali. Estinzione del reato a seguito di non conformità igienico sanitarie.

26° Tematica: 06 novembre ore 15.30-16.30

La gestione dei SOA lungo la filiera ittica: implicazioni operative e nuove frontiere.

Per le informazioni e le modalità di partecipazione, effettuare, per tempo, apposita comunicazione a: info@assoittica.it.

La partecipazione ai corsi è riservata alle aziende aderenti ad Assoittica Italia ed alle figure professionali operanti nell'ambito del SSN.

È previsto il rilascio di apposito «**attestato di partecipazione**» per uno o più corsi o per l'intero ciclo di formazione.

Modalità di iscrizione

Il percorso formativo è accreditato con 33 crediti ECM per la figura di medico veterinario, medico chirurgo, farmacista, chimico, biologo e del tecnico sanitario di laboratorio biomedico ed è gratuito per le figure professionali che operano presso le aziende che aderiscono ad Assoittica Italia nonché gratuito per le figure professionali operanti nel Sistema Sanitario Nazionale.

Le iscrizioni sono gestite sulla piattaforma della formazione dell'IZS Teramo raggiungibile all'indirizzo: <http://formazione.izs.it>.

Per perfezionare le iscrizioni sarà necessario inserire il codice di seguito riportato:
ASSOITTICA_24

Sarà possibile iscriversi fino al 15 luglio 2024.

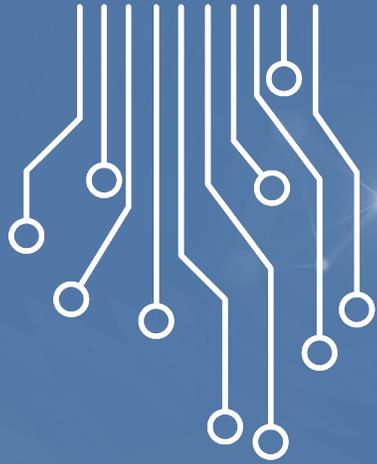
Le iscrizioni che perverranno sul portale saranno autorizzate solo successivamente a validazione da parte di Assoittica Italia.

Il giorno prima dell'erogazione del 1° modulo, previsto in data 17 luglio p.v., gli iscritti riceveranno una email di ammissione con le modalità per accedere e seguire l'evento sulla piattaforma Webex.

Valutazione dell'apprendimento

Ai fini della valutazione dell'apprendimento, al termine del percorso formativo, è previsto lo svolgimento di una prova di valutazione on line.

La frequenza del percorso didattico (90% del tempo di erogazione), il raggiungimento della sufficienza nella prova finale (75% delle domande) e la compilazione del questionario di gradimento, sono condizioni essenziali per il riconoscimento dei crediti ECM.



ASSOITTICA ITALIA

1ª tematica: 17 luglio 2024, ore 14.30 – 15.30

Opening Webinar

L'etichettatura: le interazioni del Reg. (UE) 1169/11 con la normativa di settore

Partendo dalle prescrizioni previste dal Reg. (UE) 1169/2011 si provvederà ad effettuare un excursus in merito alle numerose interazioni tra le diverse disposizioni che concorrono alla corretta formulazione dell'etichetta, dal Pacchetto Igiene alle regole doganali.

Saranno presentati diversi case studies per l'approfondimento di alcuni errori solitamente riportati in etichetta.

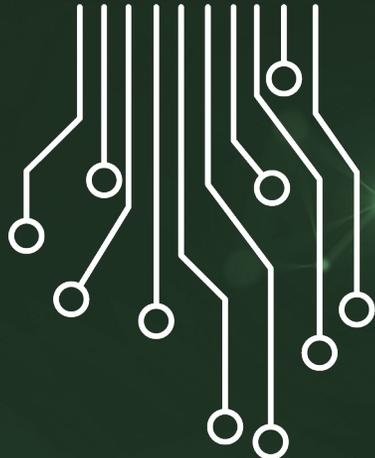
L'etichettatura sarà completata con le argomentazioni trattate nella 2ª tematica.

Interverrà il **dott. Giuseppe Palma**, Segretario Generale di Assoittica Italia.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it

**SEAFOOD
INDUSTRY
ACADEMY**

2024



**SEAFOOD
INDUSTRY
ACADEMY**

2024



ASSOITTICA ITALIA

2ª tematica: 17 luglio 2024, ore 15.30 – 16.30

Opening Webinar

L'etichettatura: le interazioni ai sensi del Reg. (UE) 1379/2013

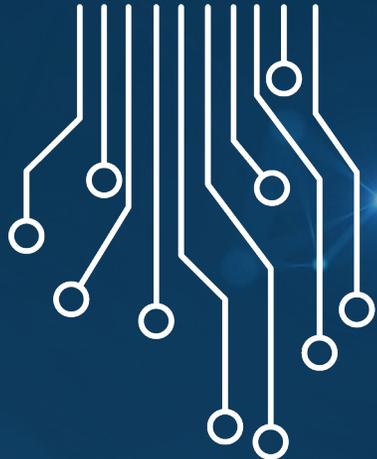
Partendo dalle prescrizioni previste dal Reg. (UE) 1379/2013 si provvederà ad analizzare la norma verticale in ragione delle interazioni con le altre disposizioni normative verticali per le quali è necessaria una corretta armonizzazione.

Saranno presentati diversi case studies per chiarire alcuni errori solitamente riportati in etichetta, anche alla luce delle recenti circolari MIPAAF.

Le argomentazioni seguono e completano quanto trattato nella 1ª tematica.

Interverrà il **dott. Giuseppe Palma**, Segretario Generale di Assoittica Italia.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it



**SEAFOOD
INDUSTRY
ACADEMY**

2024

IZS'
ISTITUTO
ZOOPROFILATTICO
SPERIMENTALE
DELL'ABRUZZO
E DEL MOLISE
"G. CAPORALE"
T E R A M O



ASSOITTICA ITALIA

3ª tematica: 24 luglio 2024, ore 14.30 – 15.30

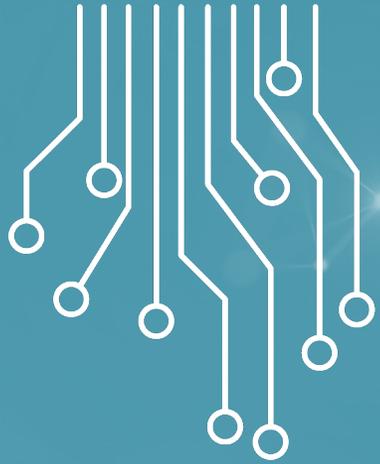
Etichettatura nutrizionale e claim nutrizionali: come valorizzare le produzioni ittiche

Con il termine “claim nutrizionale” si intende un “qualunque messaggio” che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari caratteristiche nutrizionali. I prodotti ittici presentano notevolissime potenzialità in merito ai claim “ad alto contenuto di” e “fonte di”.

Il corso intende effettuare una disamina in merito all’utilizzo di detti claim per 24 parametri nutrizionali, alla luce delle 207 specie ittiche inserite nel database NUTRIENTinFISH elaborato da Assoittica Italia.

Interverranno il **dott. Giuseppe Palma** e la biologa nutrizionista del settore «Nutrizione e Salute» di Assoittica Italia, la **dr.ssa Maria Pintavalle**.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it



**SEAFOOD
INDUSTRY
ACADEMY**

2024



ASSOITTICA ITALIA

4ª tematica: 24 luglio 2024, ore 15.30 – 16.30

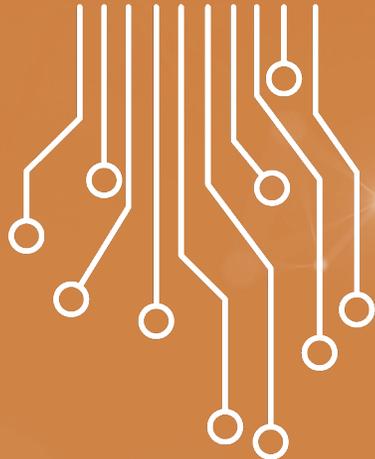
Controllo nella filiera dei molluschi bivalvi vivi alla luce della normativa dell'Unione Europea

Il corso, in prosecuzione degli argomenti trattati nel webinar del 24 maggio 2023, intende analizzare le recenti prescrizioni previste dai regolamenti UE in materia di requisiti d'igiene e controllo ufficiale dei molluschi bivalvi vivi.

Anche in questo caso sarà previsto ampio spazio al confronto ed alla discussione con il relatore e tra i partecipanti.

Interverrà il **dott. Giuseppe Lediani** - Ministero della Salute - Direzione Generale per l'Igiene, la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it.



5ª tematica: 31 luglio 2024, ore 14.30 – 15.30

Le analisi chimiche e microbiologiche per la sicurezza dei prodotti ittici.

Le analisi di laboratorio sono indispensabili per controllare la presenza di microrganismi patogeni, gli indicatori di igiene e di qualità del prodotto, sia dal punto di vista chimico che organolettico, come nel caso delle ammine biogene.

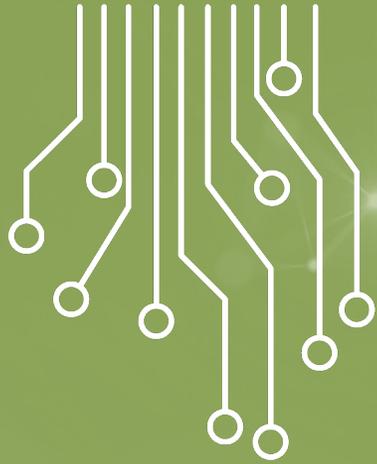
Nel corso del webinar i relatori tratteranno i principali patogeni dei prodotti ittici e le misure necessarie per garantirne la sicurezza.

Interverranno la **dr.ssa Martina Ferrone** e la **dr.ssa Rosalinda Fricano** del Gruppo Maurizi srl.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it

**SEAFOOD
INDUSTRY
ACADEMY**

2024



6ª tematica: 31 luglio 2024, ore 15.30 – 16.30

Sicurezza negli ambienti di lavoro per le aziende ittiche

Le caratteristiche delle industrie ittiche sono molteplici ed eterogenee. In tema di sicurezza sui luoghi di lavoro, ed in considerazione delle numerose differenze che intercorrono tra una tipologia e l'altra di attività, risulta complicato applicare le norme.

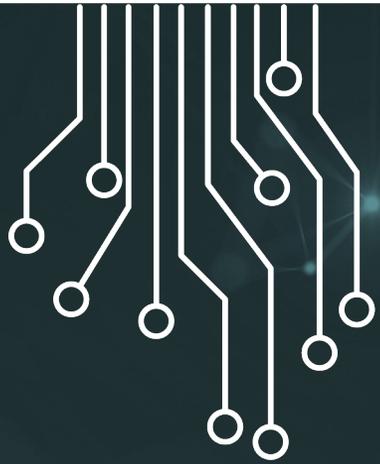
Saranno analizzati, quindi, i diversi aspetti per un corretto approccio al microclima, alla movimentazione dei carichi, ai rischi fisici, alla sorveglianza sanitaria e a quant'altro d'interesse per la gestione aziendale, con specifico riferimento al comparto ittico.

Interverrà il **dott. Matteo Rastelli**, del Gruppo Maurizi srl, che si intratterrà con i partecipanti, eventualmente, analizzando esempi pratici.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it

**SEAFOOD
INDUSTRY
ACADEMY**

2024



7ª tematica: 4 settembre 2024, ore 14.30 – 15.30

Disamina delle procedure aziendali nell'ambito del controllo ufficiale e della gestione delle non conformità alla luce dei recenti aggiornamenti normativi

Il quadro normativo europeo e nazionale ha apportato notevoli modifiche ed integrazioni al complesso sistema di controllo aziendale in materia di igiene degli alimenti.

Il corso intende illustrare ed analizzare, insieme ai partecipanti, i diversi ambiti applicativi della normativa di settore al fine di implementare le procedure aziendali.

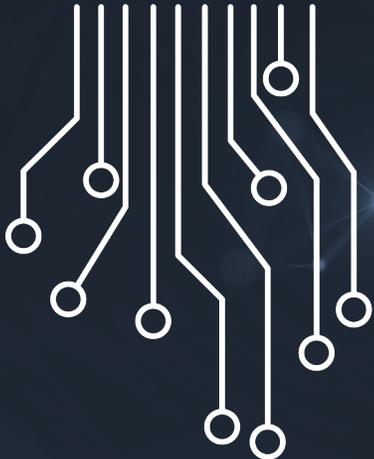
Interverrà il **dott. Luigi Errico**, Dirigente SIAVB ASL Brindisi, punto di contatto iRASFF, componente del Team del dipartimento sul controllo dei Laboratori di analisi in autocontrollo.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it



**SEAFOOD
INDUSTRY
ACADEMY**

2024



**SEAFOOD
INDUSTRY
ACADEMY**

2024

IZS'
ISTITUTO
ZOOPROFILATTICO
SPERIMENTALE
DELL'ABRUZZO
E DEL MOLISE
"G. CAPORALE"
T E R A M O



ASSOITTICA ITALIA

8ª tematica: 4 settembre 2024, ore 15.30 – 16.30

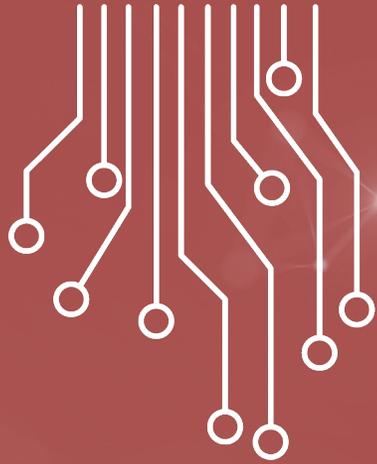
Opportunità di finanziamento in ambito nazionale ed europeo per lo sviluppo dell'azienda ittica

Nel corso verranno illustrate ed approfondite, insieme ai partecipanti, le diverse procedure di finanziamento in ambito regionale, nazione ed europeo con particolare riferimento all'innovazione dei processi ed alla digitalizzazione.

Saranno poi approfonditi i diversi strumenti utilizzabili dalle aziende ittiche per agevolare ed accompagnare processi di ammodernamento, efficientamento, internazionalizzazione e quant'altro d'interesse per un'azienda proiettata verso il futuro.

Interverrà il **dott. Errico Formichella**, Founder di SEF consulting, che si confronterà con i partecipanti in merito alle opportunità di finanziamento per le aziende.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it



9ª tematica: 11 settembre 2024, ore 14.30 – 15.30

La sicurezza alimentare diventa cultura: il nuovo Reg. (UE) 382/2021 che modifica il Reg. (CE) 852/04

Partendo dalla definizione «gli operatori del settore alimentare devono istituire e mantenere un'adeguata cultura della sicurezza alimentare», il corso intende analizzare quanto previsto dal legislatore comunitario che, nel modificare il regolamento cardine del «pacchetto igiene», ha individuato nuovi ed interessanti scenari per un operatore attento alle esigenze del consumatore e proiettato verso il futuro.

Interverrà l'**avv. Chiara Marinuzzi** dello Studio Legale Avv. Gaetano Forte che analizzerà le innovazioni apportate dal Reg. (UE) 382/2021.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it

**SEAFOOD
INDUSTRY
ACADEMY**

2024



10ª tematica: 11 settembre 2024, ore 15.30 – 16.30

La gestione della filiera dei molluschi bivalvi sino al piatto del consumatore

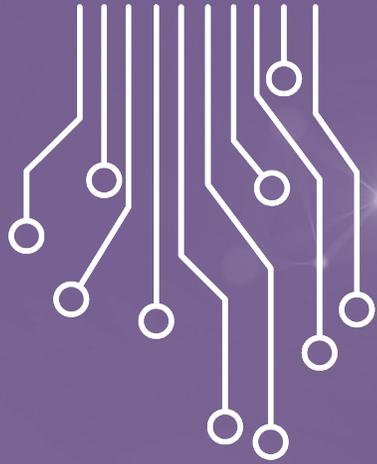
Saranno analizzate le diverse problematiche inerenti la commercializzazione dei molluschi bivalvi, dalla classificazione delle acque alla necessità di approvvigionamento di prodotti ittici UE ed extra UE.

Interverrà il **dott. Giuseppe Arcangeli** - Aquatic Animal Health and Seafood Safety Unit - Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, che analizzerà i diversi aspetti del controllo igienico-sanitario della filiera commerciale dei MEL, a difesa del prodotto e dei consumatori, con particolare riferimento al campionamento ed alle prove di laboratorio.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it

**SEAFOOD
INDUSTRY
ACADEMY**

2024



11ª tematica: 18 settembre 2024, ore 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

Dopo 15 anni è stato abrogato il Reg. (CE) 1881/2006 che disciplinava i contaminanti negli alimenti.

Il nuovo regolamento (UE) 2023/915 apporta diverse modifiche, tra cui la riorganizzazione dei contaminanti ed una migliore ed agevole consultazione.

Il corso intende illustrare le nuove indicazioni previste dal provvedimento ed approfondirne l'applicazione nel settore ittico.

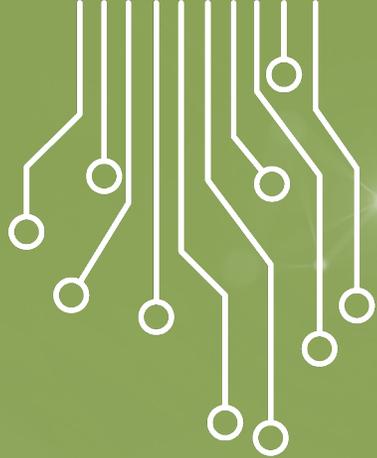
Interverrà l'**avv. Chiara Marinuzzi** dello Studio Legale Avv. Gaetano Forte.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it

**SEAFOOD
INDUSTRY
ACADEMY**

2024





12ª tematica: 18 settembre 2023, ore 15.30 – 16.30

Le pratiche commerciali scorrette alla luce del D. L.vo 198/2021

Il provvedimento ha inteso individuare norme dirette a contrastare pratiche commerciali sleali tra le imprese della filiera agroalimentare, per tutelare maggiormente i fornitori e gli operatori della filiera.

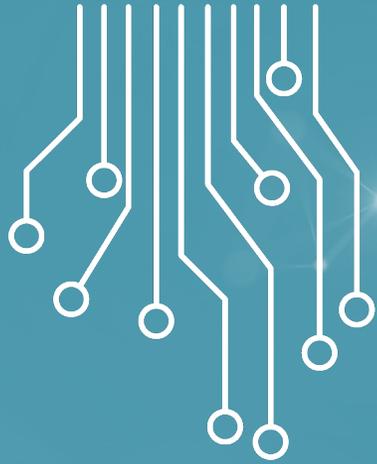
Le imprese del settore, quindi, sono chiamate a controllare le loro previsioni contrattuali tipo, sostituendo le previsioni contrastanti con la nuova normativa.

Interverrà l'**avv. Alberto Fugagnoli** dello Studio Legale Avv. Gaetano Forte, che analizzerà le innovazioni apportate dalla norma, eventualmente mediante il confronto con i partecipanti.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it

**SEAFOOD
INDUSTRY
ACADEMY**

2024



13ª tematica: 25 settembre 2024, ore 14.30 – 15.30

La corretta compilazione dei certificati sanitari per l'importazione dei prodotti ittici

L'Italia, in misura molto maggiore rispetto all'Europa, dipende dall'importazione dei prodotti ittici, pertanto, il "certificato sanitario" diventa un documento fondamentale per la corretta importazione dei prodotti.

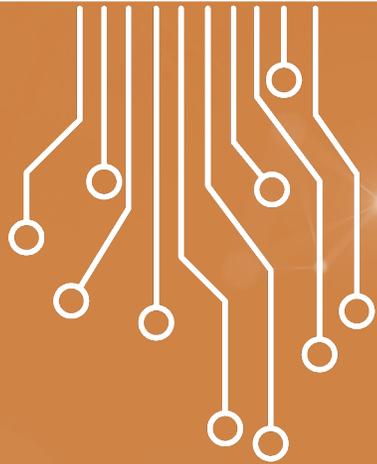
Il corso, alla luce dei molteplici aggiornamenti della normativa europea, intende approfondire quanto necessario per la corretta compilazione dei certificati sanitari nel paese terzo di origine della materia prima.

Interverrà il **dott. Paolo Caricato**, Directorate General for Health and Food Safety - Food Hygiene, Feed and Fraud della Commissione europea con il quale sarà possibile confrontarsi su esempi pratici.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it

**SEAFOOD
INDUSTRY
ACADEMY**

2024



14ª tematica: 25 settembre 2024, ore 15.30 – 16.30

Molluschi bivalvi: benefici nutrizionali, sostenibilità e tutela del consumatore

Il corso intende effettuare una disamina delle caratteristiche nutrizionali dei molluschi bivalvi, rapportando il consumo di questi prodotti agli eventuali rischi o benefici per la salute pubblica.

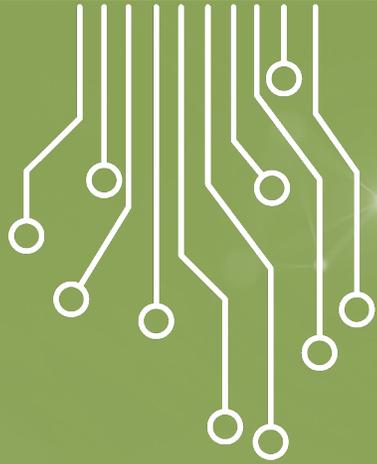
L'incontro intende, inoltre, valutare le diverse sfaccettature di una comunicazione comprensibile, efficace e scientificamente valida rivolta al consumatore finale in merito al consumo dei molluschi bivalvi.

Interverrà la **dott.ssa Francesca Barchiesi** del Centro Nazionale Referenza Controllo Microbiologico Chimico Molluschi Bivalvi - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it

**SEAFOOD
INDUSTRY
ACADEMY**

2024



15ª tematica: 2 ottobre 2024, ore 14.30 – 15.30

Linee guida sull'etichettatura degli imballaggi ai sensi dell'articolo 219 comma 5 del D. lgs 152/2006

Le modifiche alla normativa di settore in materia di etichettatura ambientale ed i recenti aggiornamenti che ne hanno prorogato l'entrata in vigore, hanno determinato un disorientamento tra gli operatori della filiera ittica e gli stessi produttori di imballaggi.

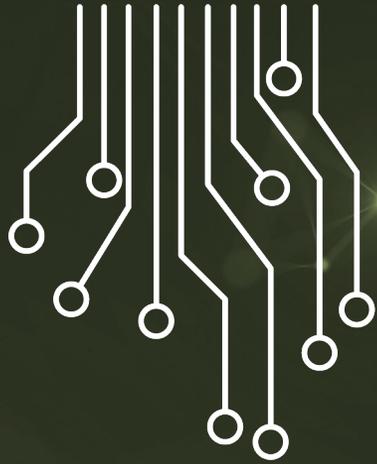
Il corso analizzerà la legislazione cogente fornendo indicazioni operative per la corretta applicazione della norma ed assicurando un confronto diretto con i partecipanti.

Interverrà la **dr.ssa Mirka Lamperti** del Gruppo Maurizi srl.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it

**SEAFOOD
INDUSTRY
ACADEMY**

2024



16ª tematica: 2 ottobre 2024, ore 15.30 – 16.30

Nuovi sistemi di maturazione dei prodotti ittici: opportunità e possibili rischi

Un numero crescente di consumatori si avvicina al pesce stagionato ritenuto, a giusta ragione, una prelibatezza.

Il corso intende focalizzare l'attenzione sul sistema di produzione del prodotto stagionato con un focus specifico sui requisiti igienico-sanitari di detti prodotti.

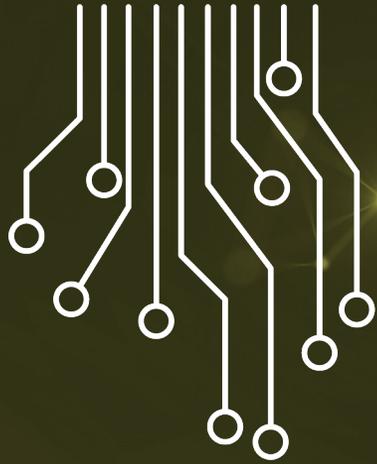
Interverrà il **prof. Raffaele Marrone** del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali – Università degli Studi di Napoli Federico II che si intratterrà con i partecipanti su eventuali risvolti pratici di dette produzioni.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it

**SEAFOOD
INDUSTRY
ACADEMY**

2024





**SEAFOOD
INDUSTRY
ACADEMY**

2024



ASSOITTICA ITALIA

17ª tematica: 9 ottobre 2024, ore 14.30 – 15.30

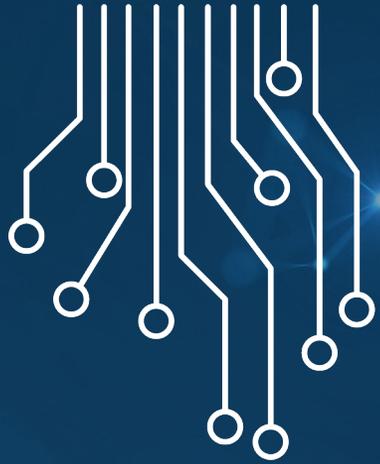
La certificazione volontaria quale strumento di marketing e comunicazione al consumatore

Il corso analizzerà i contenuti del redigendo «Disciplinare di Produzione di Assoittica Italia». Sarà illustrato il disciplinare nella sua articolazione evidenziando gli aspetti salienti volti ad instaurare un dialogo consapevole ed informato verso un consumatore finale sempre più attento a quello che mangia.

L'occasione sarà utile per analizzare i diversi punti del disciplinare e discutere con la platea eventuali integrazioni e spunti di riflessione.

Interverrà il **dott. Giuseppe Palma**, Segretario Generale di Assoittica Italia, che si confronterà con i partecipanti.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it



SEAFOOD INDUSTRY ACADEMY

2024



ISTITUTO
ZOOFILATTICO
SPERIMENTALE
DELL'ABRUZZO
E DEL MOLISE
"G. CAPORALE"



ASSOITTICA ITALIA

18ª tematica: 9 ottobre 2024, ore 15.30 – 16.30

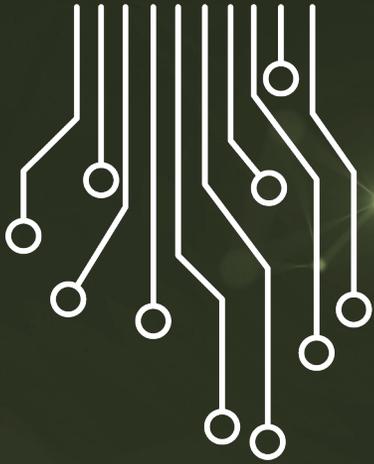
Corretta gestione degli aspetti igienico-sanitari lungo la filiera ittica alla luce dei provvedimenti nazionali e comunitari: dal Reg. (UE) 625/2017 a domani

Il corso intende analizzare i requisiti d'igiene e controllo ufficiale dei prodotti della pesca ai sensi dei recenti regolamenti UE e, soprattutto, delle disposizioni nazionali d'interesse per il comparto ittico.

L'occasione sarà utile per instaurare un dialogo con il relatore in merito alle diverse procedure, scaturite dai provvedimenti recentemente emanati in ambito nazionale, al fine di individuare le criticità, analizzare spunti di riflessione ed ottenere suggerimenti operativi per applicare la norma.

Interverrà il **dott. Giovanni Granitto** - Ministero della Salute - Direzione Generale per l'Igiene, la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it



**SEAFOOD
INDUSTRY
ACADEMY**

2024

IZS'
ISTITUTO
ZOOPROFILATTICO
SPERIMENTALE
DELL'ABRUZZO
E DEL MOLISE
"G. CAPORALE"
T E R A M O



ASSOITTICA ITALIA

19ª tematica: 16 ottobre 2024 ore 14.30 – 15.30

Le responsabilità penali del Datore di Lavoro e del delegato nel settore marittimo

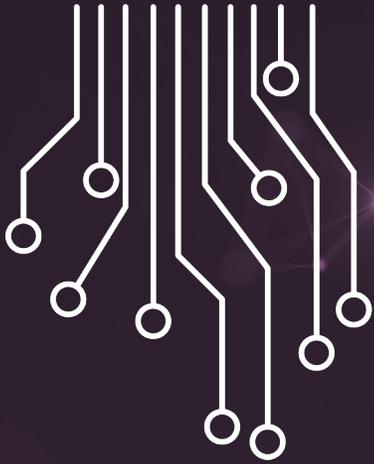
Sono diversi gli adempimenti obbligatori, in materia di salute e sicurezza, che il datore di lavoro deve dimostrare di aver applicato per evitare di incorrere in cause di responsabilità penale.

In tema di responsabilità del datore di lavoro, molti sono anche i riferimenti legislativi.

Il corso intende affrontare la complessità della materia tracciando le linee d'intervento che il datore di lavoro dovrà adottare nell'ambito della propria azienda.

Interverrà l'**avv. Gaetano Forte** dello Studio Legale Avv. Gaetano Forte.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it



SEAFOOD INDUSTRY ACADEMY

2024



ASSOITTICA ITALIA

20ª tematica: 16 ottobre 2024, ore 15.30 – 16.30

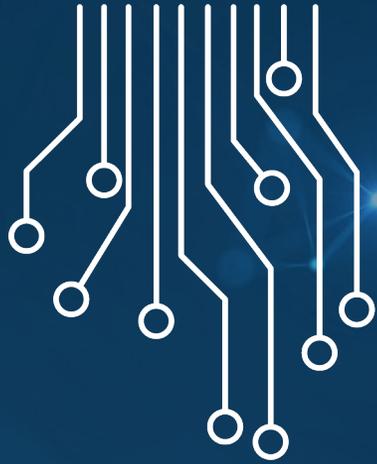
Intelligenza artificiale per la gestione della filiera ittica - Aquacloud

L'IA sta rivoluzionando l'industria ittica, offrendo nuove opportunità per ottimizzare le operazioni, migliorare la qualità dei prodotti e soddisfare le esigenze dei consumatori in modo più efficace.

L'IA potrebbe portare benefici significativi nel settore ittico. Pertanto, il corso intende proiettare l'azienda ittica nel futuro, utilizzando tra l'altro i nuovi sistemi di IA e discutendone eventualmente con i relatori al fine di individuare soluzioni che nel prossimo futuro potrebbero già vedere la luce.

Interverranno la **dott.ssa Michela Cariglia** e il **dott. Luca Pozzato** di Aquacloud.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it



**SEAFOOD
INDUSTRY
ACADEMY**

2024

IZS'
ISTITUTO
ZOOPROFILATTICO
SPERIMENTALE
DELL'ABRUZZO
E DEL MOLISE
"G. CAPORALE"
T E R A M O



ASSOITTICA ITALIA

21ª tematica: 23 ottobre 2024 ore 14.30 – 15.30

La governance aziendale nelle aziende ittiche.

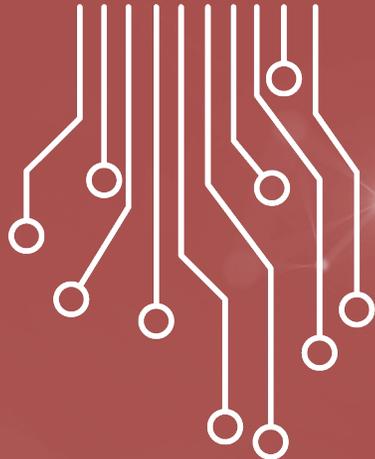
La Governance riguarda le strategie e le scelte decisionali delle aziende.

È rappresentativa dell'identità dell'azienda, ovvero della capacità di definire forme organizzative e azioni concrete che siano a tutti gli effetti nella condizione di attuare nella quotidianità questi principi.

Il corso intende analizzare le diverse sfaccettature della tematica nell'ottica di proiettare l'azienda ittica in un modello organizzativo che guarda al futuro pur tenendo i piedi saldi sulle radici aziendali.

Interverrà l'**avv. Gaetano Forte** dello Studio Legale Avv. Gaetano Forte.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it



22^a tematica: 23 ottobre 2024, ore 15.30 – 16.30

La gestione di *Listeria monocytogenes* nella filiera ittica

Listeria monocytogenes è fonte di notevoli preoccupazioni per il comparto ittico, anche alla luce dell'incremento di preparazioni «ready to eat» che conquistano sempre più l'interesse del consumatore.

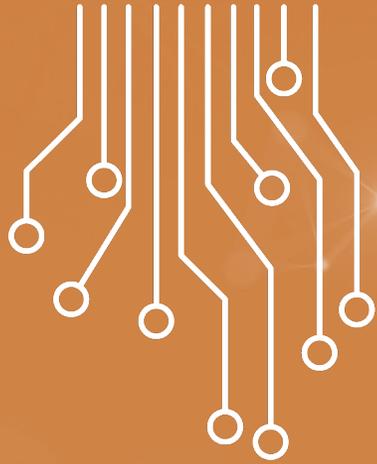
Nel corso del webinar si parlerà della gestione di *L. monocytogenes* in ambito aziendale anche in funzione della shelf-life dei prodotti.

Interverrà il **dott. Francesco Pomilio** - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise G. Caporale» - Laboratorio Nazionale di Riferimento per *L. monocytogenes*.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it

**SEAFOOD
INDUSTRY
ACADEMY**

2024



23ª tematica: 30 ottobre 2024 ore 14.30 – 15.30

Le procedure per l'export dei prodotti ittici: tra aspetti sanitari e protocolli da rispettare

Le aziende ittiche italiane sono sempre più orientate all'export delle proprie produzioni. La materia risulta estremamente complessa ed eterogenea a causa dei diversi prodotti e delle diverse procedure adottate dai paesi di destinazione.

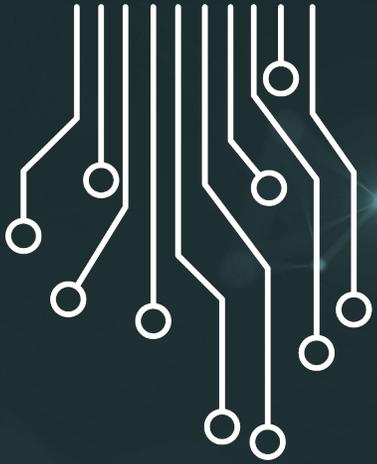
Il corso intende focalizzare l'attenzione sulle procedure, ovvero i certificati sanitari, per agevolare e chiarire quei passaggi spesso poco chiari delle complesse procedure per l'export dei prodotti ittici.

Interverrà il **dott. Nicola Santini** del Ministero della Salute - Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione - Responsabile coordinamento Export.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it

**SEAFOOD
INDUSTRY
ACADEMY**

2024



**SEAFOOD
INDUSTRY
ACADEMY**

2024

IZS'
ISTITUTO
ZOOPROFILATTICO
SPERIMENTALE
DELL'ABRUZZO
E DEL MOLISE
"G. CAPORALE"
T E R A M O



ASSOITTICA ITALIA

24ª tematica: 30 ottobre 2024 ore 15.30 – 16.30

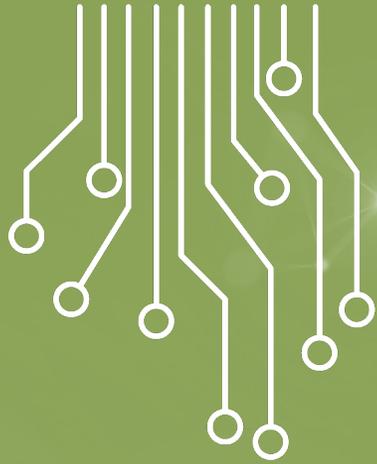
Metodi di campionamento per le procedure in autocontrollo delle aziende ittiche

Il corso intende analizzare, dal punto di vista aziendale, le modalità di campionamento in ambito di autocontrollo per le diverse matrici d'interesse per il settore ittico con particolare riferimento alle corrette procedure di prelievo e conservazione del campione.

Sarà possibile un confronto diretto con il relatore che si intratterrà nell'analisi di case studies e sulle richieste formulate dai partecipanti.

Interverrà il **dott. Francesco Pomilio** - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise G. Caporale» - Laboratorio Nazionale di Riferimento per *Listeria monocytogenes*.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it



25ª tematica: 6 novembre 2024, ore 14.30 – 15.30

La riforma Cartabia ed i reati alimentari contravvenzionali. Estinzione del reato a seguito di non conformità igienico sanitarie. Cosa cambia per l'operatore

Il corso ha la finalità di illustrare le innovazioni introdotte dal pacchetto denominato «Riforma Cartabia» recentemente approvato a livello nazionale. Verranno analizzati i riflessi per il settore ittico scaturiti dalla riforma della giustizia penale e del sistema sanzionatorio.

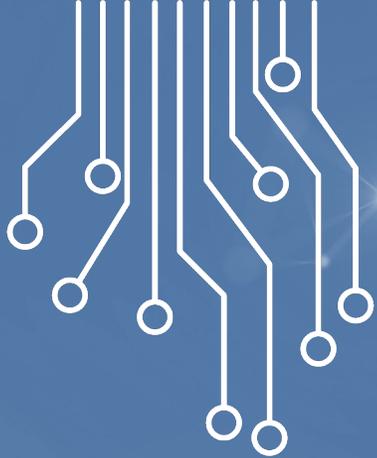
Ci sarà ampio spazio per la disamina di esempi pratici analizzati insieme al relatore e condivisi con i partecipanti.

Interverrà l'**avv. Gaetano Forte** dello Studio Legale Avv. Gaetano Forte.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it

**SEAFOOD
INDUSTRY
ACADEMY**

2024



26ª tematica: 6 novembre 2024, ore 15.30 – 16.30

La gestione dei SOA lungo la filiera ittica: implicazioni operative e nuove frontiere

La gestione ed il trattamento dei sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano (S.O.A.) risulta di fondamentale importanza perché potrebbe costituire un rischio potenziale per la salute pubblica, un aggravio delle procedure aziendali ma anche un'opportunità per la medesima azienda che li produce.

Il corso intende effettuare una disamina a 360° in merito alla gestione dei SOA nelle aziende ittiche con particolare riferimento, anche, al concetto di materia prima seconda.

Interverrà la **dott.ssa Giovanna Fierro**, Referente per i Sottoprodotti di Origine Animale – Regione Campania.

Per la registrazione scrivere a: info@assoittica.it

**SEAFOOD
INDUSTRY
ACADEMY**

2024

Attività d'informazione e formazione realizzata da Assoittica Italia e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise con la partecipazione di:



Giuseppe Palma - Segretario Generale - Assoittica Italia



Rosalinda Fricano - Gruppo Maurizi srl



Chiara Marinuzzi - Studio Legale Avv. Gaetano Forte



Maria Pintavalle - Ufficio Nutrizione e Salute - Assoittica Italia



Matteo Rastelli - Gruppo Maurizi srl



Giuseppe Arcangeli - Aquatic Animal Health and Seafood Safety Unit - Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie



Giuseppe Lediani - Direzione Generale per l'Igiene, la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione - Ministero della Salute



Luigi Errico - Dirigente SIAVB ASL Brindisi, punto di contatto iRASFF, componente del Team del dipartimento sul controllo dei Laboratori di analisi in autocontrollo



Alberto Fugagnoli - Studio Legale Avv. Gaetano Forte



Martina Ferrone - Gruppo Maurizi srl



Errico Formichella
Founder SEF consulting



Paolo Caricato - Directorate General for Health and Food Safety - Food Hygiene, Feed and Fraud - European Commission



Attività d'informazione e formazione realizzata da Assoittica Italia e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise con la partecipazione di:



Francesca Barchiesi - Centro Nazionale Referenza Controllo Microbiologico Chimico Molluschi Bivalvi - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche



Gaetano Forte - Studio Legale
Avv. Gaetano Forte



Nicola Santini - Ministero della Salute - Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione - Responsabile coordinamento Export)



Mirka Lamperti - Gruppo Maurizi srl



Giovanna Fierro - Referente per i Sottoprodotti di Origine Animale - Regione Campania



Michela Cariglia - Blue Transformation Expert - Aquacloud s.r.l.



Raffaele Marrone del Dipartimento di Medicina veterinaria e Produzioni Animali - Università degli Studi di Napoli Federico II



Francesco Pomilio - Laboratorio Nazionale di Riferimento per Listeria monocytogenes - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale"



Luca Pozzato - CEO Aquacloud s.r.l.



Giovanni Granitto - Direzione Generale per l'Igiene, la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione - Ministero della Salute

Segreteria Corso: Centro Internazionale per la Formazione e l'Informazione Veterinaria (CIFIV) IZS Teramo.

Segreteria Tecnica: Assoittica Italia info@assoittica.it

Responsabili Scientifici: Giuseppe Palma (Segretario Generale, Assoittica Italia) Celestina Mascolo (Dirigente Veterinario, ASL Caserta)

Comitato di Redazione: Caterina De Santis, Maria Pintavalle, Francesca Mango