

Progetto Formativo Residenziale

TITOLO

Stato dell'arte nel settore dei molluschi bivalvi vivi dalla produzione all'immissione sul mercato

26,27 Maggio 2022, Hotel Holiday Inn, via U. Ticca - Cagliari

Introduzione e obiettivi

Il corso si prefigge di dare elementi di base, valutare la documentazione basilare, fare un excursus della parte normativa, attuazione della stessa in relazione alle realtà produttive locali e modalità di messa in atto della documentazione di riferimento.

Prima giornata	
8.30	Registrazione partecipanti e distribuzione del pretest
9.00	Presentazione del corso
Mattina	
9.30	Correlazioni tra titolo Regolamento 625/2017, Regolamento di esecuzione 627/2019 e Regolamento 854/2004.
	Principali documenti di riferimento (es. Guida comunitaria, linee guida Regione Sardegna (Delibera giunta regionale n. 27/19 del 09/07/2021).
	Principali pericoli di interesse in produzione primaria
11.00	Pausa caffè
11.15	Criteri ed approcci utilizzati in loco per la classificazione delle zone di produzione <ul style="list-style-type: none">○ Criteri adottati e difficoltà riscontrate (es. informazioni utili per l'indagine sanitaria, identificazione delle zone di produzione, punti di campionamento, programmazione ed attuazione delle attività);○ Esempi pratici documentali con analisi dei punti di forza ed elementi di miglioramento;○ Risultati delle prove di laboratorio ed impatto sulle attività gestionali delle zone di produzione.
12.30	Discussione tra i partecipanti
13.00	Pausa pranzo
14.30	Criteri ed approcci utilizzati in loco per il monitoraggio delle zone di produzione classificate. <ul style="list-style-type: none">○ Criteri adottati e difficoltà riscontrate (es. informazioni utili per implementare l'indagine sanitaria, ampliamento delle zone di produzione, punti di campionamento, programmazione ed attuazione delle attività, gestione dei risultati ottenuti in fase di monitoraggio);○ Esempi pratici documentali con analisi dei punti di forza ed elementi di miglioramento;○ Risultati delle prove di laboratorio ed impatto sulle attività gestionali delle zone di produzione.
15.45	Discussione tra i partecipanti
16.00	Pausa caffè
16.15	Centro di Depurazione e Spedizione molluschi bivalvi vivi: caratteristiche, peculiarità ed attività di verifica in relazione alla normativa di riferimento. <ul style="list-style-type: none">○ Interconnessioni tra produzione primaria e successive fasi della filiera.
17.30	Discussione tra i partecipanti sui criteri adottati e difficoltà riscontrate
18.00	Chiusura del corso e Test finale
-	
18.30	
Seconda giornata	
9.00	Zona di produzione e Centro di Depurazione e Spedizione molluschi bivalvi vivi: visita in loco delle realtà produttive. Discussione tra i partecipanti su: programmazione e difficoltà riscontrate in pratica (Controllo ufficiale - Operatori del Settore).
13.00	