

# 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.

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