

# Allegato "A"

Progetto Formativo Aziendale

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

Il presente allegato è composto  
di n. **3** fogli, di n. **3** pagine

## 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>
18.30	<b>Chiusura dei lavori</b>
<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</b>
-	<b>ufficiale - Operatori del Settore).</b>
13.00	

**Progetto Formativo Aziendale**

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

**TABELLA RIEPILOGATIVA COSTI PREVISTI**

<b>VOCE DI SPESA</b>	<b>TOTALE</b>
<b>COMPENSO TUTOR</b>	<b>€ 120,00</b>
<b>SPESE PER CORSI DI FORMAZIONE</b>	<b>€ 1.500,00</b>
<b>TOTALE</b>	<b>€ 1.620,00</b>

Costo medio per partecipante € 40,50  
Costo medio x ora x partecipante € 2,89