

### Modalità di Iscrizione

L'iscrizione è gratuita ma obbligatoria e può essere formalizzata compilando la scheda di iscrizione e inviandola via mail a roma@micom.it

### Acquisizione Crediti Formativi ECM

Il Corso è stato accreditato presso la Commissione Nazionale per la Formazione Continua con Obiettivo sicurezza alimentare e/o patologie correlate per **100 BIOLOGI**. Oltre tale numero e per professioni/discipline differenti da quelle accreditate non sarà possibile rilasciare i crediti formativi.

Per il conseguimento dei crediti formativi è necessario:

- frequentare il 100% dei lavori scientifici;
- riconsegnare tutta la modulistica ECM debitamente compilata e firmata;
- superare la prova di apprendimento con almeno il 75% delle risposte corrette.

L'evento ha ottenuto nr. **6 crediti**  
Evento ECM **758-121785 Ed. n° 1**

### Attestazioni

Gli attestati di partecipazione saranno rilasciati al termine del corso a tutti gli iscritti. Gli attestati ECM saranno inviati da MICOM via email entro 90 giorni dalla fine dell'evento.

### Provider e Segreteria Organizzativa



Via Bernardino Verro, 12 - 20141 Milan - Italy - www.micom.it  
Tel. 06.52253428 - Fax 06.52255668 - roma@micom.it



# IL BIOLOGO E LA SICUREZZA ALIMENTARE

**RESPONSABILE SCIENTIFICO**  
Prof. Stefano Dumontet

**21 MARZO 2015 – NH PARMA HOTEL**

Viale Paolo Borsellino, 31 - 43122 Parma

**6** crediti ECM

## RAZIONALE

La sicurezza alimentare è un tema che diviene ogni giorno più sensibile viste le molteplici crisi che si sono susseguite negli ultimi anni. È appena il caso di ricordare le drammatiche vicende dell'encefalopatia spongiforme bovina, dell'epidemia da afta epizootica e dell'altrettanto drammatica contaminazione delle uova da parte di *Salmonella enteriditis* che, alla fine degli anni '80 del '90. Meno gravi, ma comunque in grado di suscitare enorme allarme, furono l'epidemia da virus H5N1 e quella da virus H1N1. La sicurezza alimentare nell'epoca della globalizzazione è una complessa tematica che richiede enorme attenzione da parte dei ricercatori e dei decisori politici. Scienza e adeguate politiche di prevenzione e di salvaguardia sono un binomio inscindibile. Proteggere la salute delle persone, degli animali e delle piante in ogni singola fase del processo di produzione alimentare è una priorità essenziale per la salute pubblica e l'economia. La politica europea di sicurezza alimentare punta a garantire che i cittadini dispongano di alimenti sicuri e nutrienti ottenuti da piante e animali sani e che l'industria alimentare – il più grande settore in Europa in termini di produzione e occupazione – possa operare nelle migliori condizioni possibili.

Il corso si prefigge di illustrare le criticità e i punti di forza delle politiche italiane sulla sicurezza alimentare con una particolare attenzione alla protezione ambientale, visto che un ambiente contaminato non potrà che dare origine a cibo di cattiva qualità.

### FACULTY

<i>Vito Amendolara</i>	Osservatorio Dieta Mediterranea
<i>Stefano Dumontet</i>	Università degli Studi di Napoli "Parthenope"
<i>Giovanni Figliuolo</i>	Università degli Studi della Basilicata
<i>Marco Guida</i>	Università degli Studi di Napoli Federico II
<i>Carlo Jacomini</i>	AMB-GMEM
<i>Fiorenzo Pastoni</i>	Ente di Normazione Italiano

## PROGRAMMA FORMATIVO

- 08.00 – 09.00 Registrazione Partecipanti
- 09.30 – 10.30 Gli OGM in una prospettiva sociale  
**S. DUMONTET**
- 10.30 – 11.30 La sicurezza alimentare in Italia  
**V. AMENDOLARA**
- 11.30 – 11.45 **PAUSA**
- 11.45 – 12.45 Sicurezza alimentare e risk assessment  
**M. GUIDA**
- 12.45 – 13.00 Confronto e Dibattito
- 13.00 – 14.00 **PAUSA**
- 14.00 – 15.00 L'agricoltura in una prospettiva olistica  
**G. FIGLIUOLO**
- 15.00 – 16.00 L'integrità ambientale: un pre-requisito per la sicurezza alimentare  
**C. JACOMINI**
- 16.00 – 17.00 I criteri di qualità nella sicurezza alimentare  
**F. PASTONI**
- 17.00 – 17.15 Questionario di valutazione dell'apprendimento