



**Progetto Formativo Aziendale:
“Il Miglioramento Continuo delle attività del Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale”
(parte prima)**

Oristano: 21,24 gennaio – 18,21 febbraio – 25,28 marzo 2011

Organizzatore: AZIENDA USL N°5 -
ORISTANO
Indirizzo: VIA CARDUCCI, 35
Città: 09170 - ORISTANO

File dello strumento o degli strumenti utilizzati per la verifica dell'apprendimento da parte dei partecipanti.

Scegliere ed Indicare gli strumenti di valutazione:

Questionario di apprendimento iniziale/finale con domande a scelta multipla-DOC

gradimento corso/docenti

1° Modulo - Modalità Attuative dell'Ispezione delle Carni Rosse ai sensi del Reg.CE n.854/2004 -

Oristano 21-24 gennaio 2011

1° GIORNATA 21/01/2011

Orario	Argomento	Docente/sostituto	Metodologia didattica	tempi
8,15 – 8.30	Presentazione OBT del Corso	Dott. G. Fadda	Tavola rotonda	15'
8.30 – 9.00	Test iniziale	Dott. G. Fadda	Esercitazione individuale	30'
9,00- 10.00	Il Regolamento Ce 854/08 le disposizioni in materia di macellazione delle carni di ungulati domestici	Dott.ssa Mulas	Lezione su tema preordinato	60'
10,00 – 11,00	Il Regolamento Ce 854/08 modalità attuative dell'ispezione delle carni di ungulati domestici	Dott. Ssa Mulas	Lezione su tema preordinato	60'
11.00 –13.00	Procedura ispezione degli alimenti negli stabilimenti di macellazione ungulati domestici	Dott. G. Fadda – Dott. ssa Mulas	Lavoro a piccoli gruppi su problemi o casi clinici con produzione di rapporto finale da discutere con l'esperto	120'
13,00 – 13,30	Presentazione di quanto elaborato	Dott. G. Fadda – Dott. ssa D.Mulas	Presentazione e discussione dell'elaborato in seduta plenaria	30'
Orario	Argomento	Docente/sostituto	Metodologia didattica	tempi
15.00 – 16.00	Il Regolamento Ce 854/08 modalità attuative dell'ispezione delle carni di ungulati domestici	Dott. ssa D. Mulas	Lezione su tema preordinato	60'
16,00 – 17,00	Revisione procedura ispezione delle carni di ungulati domestici	Dott. G. Fadda –	Lezione su tema preordinato	60'
17,00 – 17,30	Revisione procedura ispezione delle carni di ungulati domestici	Dott. G. Fadda – Dott.ssa D. Mulas	Lavoro a piccoli gruppi su problemi o casi clinici con produzione di rapporto finale da discutere con l'esperto	30'
17,30– 18.30	Presentazione degli elaborati	Dott. G. Fadda - Dott.ssa D. Mulas	Presentazione e discussione dell'elaborato in seduta plenaria	60'
				Tot. Ore

2° GIORNATA 24/01/2011

Orario	Argomento	Docente/sostituto	Metodologia didattica	tempi
8.30 – 10,30	Metodologia ispettiva ai sensi del Reg. CE 854/2004.	Dott.ssa Mulas	Dimostrazioni tecniche senza esecuzione diretta da parte dei partecipanti	120'
10,30 – 11,30	Esame ispettivo post portem nei bovini	Dott.ssa Mulas - Dott.Fadda	Esecuzione diretta, da parte di tutti i partecipanti, di attività pratiche o tecniche	60'
11,30 – 12,00	Esame ispettivo post portem nei suini.	Dott.ssa Mulas- Dott.Fadda	Esecuzione diretta, da parte di tutti i partecipanti, di attività pratiche o tecniche	30'
12.00 – 13.00	Esame ispettivo post mortem negli ovini.	Dott.ssa Mulas- Dott.Fadda	Esecuzione diretta, da parte di tutti i partecipanti, di attività pratiche o tecniche	60'
13,00 – 13,30	Esame ispettivo post portem nei solipedi domestici	Dott.ssa Mulas- Dott.Fadda	Esecuzione diretta, da parte di tutti i partecipanti, di attività pratiche o tecniche	30'
Orario	Argomento	Docente/sostituto	Metodologia didattica	tempi
15.00 – 16.30	Valutazione ispettiva post mortem ai sensi del Reg. CE 854/2004.	Dott.ssa Mulas	Dimostrazioni tecniche senza esecuzione diretta da parte dei partecipanti	90'
16,30 – 17,30	Valutazione ispettiva post mortem nei bovini e ovini	Dott.ssa Mulas- Dott.Fadda	Esecuzione diretta, da parte di tutti i partecipanti, di attività pratiche o tecniche	60'
17,30 – 18,00	Valutazione ispettiva post mortem nei suini e solipedi domenstici.	Dott.ssa Mulas- Dott.Fadda	Esecuzione diretta, da parte di tutti i partecipanti, di attività pratiche o tecniche	30'
				Tot. Ore 08,00

2° Modulo - Modalità Attuative dell'Ispezione delle Carni di Pollame e Lagomorfi d'Allevamento ai sensi del Reg.CE n.854/2004 -

Oristano 18 - 21 Febbraio 2011

1° GIORNATA 18/02/2011

Orario	Argomento	Docente/sostituto	Metodologia didattica	tempi
08,30-10,00	Il Regolamento Ce 854/08 le disposizioni in materia di macellazione delle carni di pollame e lagomorfi d'allevamento	Dott.ssa Mulas	Lezione su tema preordinato	90'
10,00 – 11,00	Il Regolamento Ce 854/08 modalità attuative dell'Ispezione delle carni di pollame e lagomorfi d'allevamento	Dott.ssa Mulas	Lezione su tema preordinato	60'
11.00 –13.00	Procedura di Ispezione degli alimenti negli stabilimenti di macellazione di pollame e lagomorfi d'allevamento	Dott. G. Fadda – Dott. ssa Mulas	Lavoro a piccoli gruppi su problemi o casi clinici con produzione di rapporto finale	120'
13,00 – 13,30	Presentazione di quanto elaborato	Dott. G. Fadda – Dott. ssa D.Mulas	Presentazione e discussione dell'elaborato in seduta plenaria	30'
Orario	Argomento	Docente/sostituto	Metodologia didattica	tempi
15.00 – 16.00	Il Regolamento Ce 854/08 modalità attuative dell'ispezione delle carni di pollame e lagomorfi d'allevamento	Dott.ssa Mulas	Lezione su tema preordinato	60'
16,00 – 17,00	Revisione procedura ispezione delle carni di pollame e lagomorfi d'allevamento	Dott. G. Fadda –	Lezione su tema preordinato	60'
17,00 – 17,30	Revisione procedura ispezione delle carni di pollame e lagomorfi d'allevamento	Dott. G. Fadda – Dott.ssa Mulas	Lavoro a piccoli gruppi su problemi o casi clinici con produzione di rapporto finale	30'
17,30– 18.30	Presentazione degli elaborati	Dott. G. Fadda - Dott.ssa Mulas	Presentazione e discussione dell'elaborato in seduta plenaria	60'
				Tot. Ore 08,30

2° GIORNATA 21/02/2011

Orario	Argomento	Docente/sostituto	Metodologia didattica	tempi
8.30 – 10,30	Metodologia ispettiva ai sensi del Reg.CE 854/2004.	Dott.ssa Mulas	Dimostrazioni tecniche senza esecuzione diretta da parte dei partecipanti	120'
10,30 – 11,30	Esame ispettivo post portem delle carni di pollame	Dott.ssa Mulas - Dott.Fadda	Esecuzione diretta, da parte di tutti i partecipanti, di attività pratiche o tecniche	60'
11,30 – 12,00	Esame ispettivo post portem delle carni di pollame	Dott.ssa Mulas- Dott.Fadda	Esecuzione diretta, da parte di tutti i partecipanti, di attività pratiche o tecniche	30'
12.00 – 13.00	Esame ispettivo post mortem delle carni di lagomorfi da allevamento	Dott.ssa Mulas- Dott.Fadda	Esecuzione diretta, da parte di tutti i partecipanti, di attività pratiche o tecniche	60'
Orario	Argomento	Docente/sostituto	Metodologia didattica	tempi
15.00 – 16.30	Valutazione ispettiva post mortem ai sensi del Reg. CE 854/2004.	Dott.ssa Mulas	Dimostrazioni tecniche senza esecuzione diretta da parte dei partecipanti	90'
16,30 – 17,30	Valutazione ispettiva post mortem delle carni di pollame	Dott.ssa Mulas- Dott.Fadda	Esecuzione diretta, da parte di tutti i partecipanti, di attività pratiche o tecniche	60'
17,30 – 18,00	Valutazione ispettiva post mortem delle carni di lagomorfi da allevamento	Dott.ssa Mulas- Dott.Fadda	Esecuzione diretta, da parte di tutti i partecipanti, di attività pratiche o tecniche	30'
				Tot. Ore 07,30

3° Modulo - Modalità Attuative dell'Ispezione dei Prodotti Ittici ai sensi del Reg.CE n.854/2004 -

Oristano 25 - 28 Marzo 2011

1° GIORNATA 25/03/2011

Orario	Argomento	Docente/sostituto	Metodologia didattica	tempi
08,15- 10.00	Il Regolamento Ce 854/08 le disposizioni in materia di controllo ufficiale dei Prodotti della Pesca	Dott. S.Madeddu	Lezione su tema preordinato	105'
10,00 – 11,00	Il Regolamento Ce 854/08 modalità attuative dell'ispezione dei Prodotti della Pesca	Dott. S.Madeddu	Lezione su tema preordinato	60'
11.00 –13.00	Procedura ispezione degli alimenti negli stabilimenti di lavorazione dei Prodotti della Pesca	Dott. G. Fadda – Dott. S.Madeddu	Lavoro a piccoli gruppi su problemi o casi clinici con produzione di rapporto finale	120'
13,00 – 13,30	Presentazione di quanto elaborato	Dott. G. Fadda – Dott. S.Madeddu	Presentazione e discussione dell'elaborato in seduta plenaria	30'
Orario	Argomento	Docente/sostituto	Metodologia didattica	tempi
15.00 – 16.00	Il Regolamento Ce 854/08 modalità attuative dell'ispezione dei prodotti della pesca	Dott. S.Madeddu	Lezione su tema preordinato	60'
16,00 – 17,00	Revisione procedura ispezione dei prodotti della pesca	Dott. G. Fadda –	Lezione su tema preordinato	60'
17,00 – 17,30	Revisione procedura ispezione dei prodotti della pesca	Dott. G. Fadda – Dott. S.Madeddu	Lavoro a piccoli gruppi su problemi o casi clinici con produzione di rapporto finale	30'
17,30– 18.30	Presentazione degli elaborati	Dott. G. Fadda - Dott. S.Madeddu	Presentazione e discussione dell'elaborato in seduta plenaria	60'
				Tot. Ore 08,45

2° GIORNATA 28/03/2011

Orario	Argomento	Docente/sostituto	Metodologia didattica	tempi
--------	-----------	-------------------	-----------------------	-------

8.30 –10,30	Metodologia ispettiva dei prodotti ittici/ molluschi ai sensi del Reg.CE 854/2004.	Dott. S.Madeddu	Dimostrazioni tecniche senza esecuzione diretta da parte dei partecipanti	120'
10,30 – 13,30	Esame ispettivo dei prodotti ittici/molluschi	Dott.Dott. S.Madeddu- Dott.Fadda	Lavoro a piccoli gruppi su problemi o casi clinici con produzione di rapporto finale	180'
Orario	Argomento	Docente/sostituto	Metodologia didattica	tempi
15.00 – 16.30	Esame ispettivo dei prodotti ittici/molluschi ai sensi del Reg. CE 854/2004.	Dott. S.Madeddu	Esecuzione diretta, da parte di tutti i partecipanti, di attività pratiche o tecniche	90'
16,30 – 18,30	Rilievi ispettivi dei prodotti ittici/molluschi ai sensi del Reg.CE 854/2004.	Dott. S.Madeddu- Dott.Fadda	Presentazione e discussione dell'elaborato in seduta plenaria	120'
				Tot. Ore 08,30

Ore complessive 50,00