



REGIONE DEL VENETO



Corso ECM Blended

Corso di formazione per auditor sugli operatori: parte specifica teorica su integratori, alimenti addizionati di vitamine e minerali, *novel food* e alimenti di cui al Regolamento (UE) 609/2013

Dall'11 settembre al 9 ottobre 2025

| CALENDARIO ATTIVITÀ | | | |
|----------------------------------|---------------------------|---|---------------|
| APPUNTAMENTI | DATE | SEDE | ORARIO |
| WEBINAR (1) | Giovedì 11 settembre 2025 | https://learning.izsvenezie.it | 14:00 – 18:00 |
| WEBINAR (2) | Giovedì 18 settembre 2025 | | |
| WEBINAR (3) | Giovedì 25 settembre 2025 | | |
| WEBINAR (4) | Giovedì 2 ottobre 2025 | | |
| ESERCITAZIONE INDIVIDUALE | Dal 3 all'8 ottobre 2025 | Ciascun partecipante presso la propria sede | 2 ore |
| AULA | Giovedì 9 ottobre 2025 | Sala stampa - Palazzo Grandi Stazioni Fondamenta Santa Lucia 23, Venezia | 13:00 – 17:00 |

Responsabile Scientifico

Daniela Sandri - Dirigente Biologo Unità Organizzativa Sicurezza Alimentare - Regione del Veneto

Docente

Valeria Dusolina Di Giorgi Gerevini - Dirigente Farmacista – Ministero della salute

Le normative sull'etichettatura degli alimenti e quelle relative a categorie specifiche di alimenti, come gli integratori alimentari, i *novel food*, gli alimenti con aggiunta di vitamine e minerali e gli alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione, sono particolarmente complesse. Data la difficoltà di applicazione di tali normative, il personale delle autorità competenti (AC) ha la necessità di essere aggiornato periodicamente, in modo da poter acquisire le competenze atte anche a valutare in modo idoneo la composizione dei prodotti alimentari e le informazioni in etichettatura.

Il corso, oltre a individuare le diverse tipologie di OSA con i relativi obblighi nonché gli stabilimenti con i requisiti in funzione dell'attività svolta, tratterà le informazioni distinte tra obbligatorie e volontarie da fornire al consumatore e approfondirà gli aspetti relativi agli ingredienti ammessi negli:

- integratori alimentari;
- alimenti addizionati di vitamine e minerali;

- alimenti definiti dal regolamento (CE) 609/2013.

Verranno presi in esame anche i nuovi alimenti (*novel food*).

L'obiettivo del corso è fornire al personale delle AC della Regione e delle AULSS del Veneto deputato ai controlli ufficiali e le altre attività ufficiali sulla normativa degli integratori alimentari, dei *novel food*, degli alimenti addizionati di vitamine e minerali e degli alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione, le competenze tecniche necessarie al fine di effettuare controlli ufficiali efficaci e uniformi su tutto il territorio regionale.

| edizione ECM | |
|----------------------------|--|
| DESTINATARI | <p>Numero partecipanti: 20</p> <p>Il corso è riservato al personale dell'Autorità competente Locale e Regionale operante nelle Az. ULSS della Regione del Veneto.</p> <p>È accreditato ECM per:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Medici chirurghi (discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica) • Medici veterinari (tutte le discipline) • Chimici • Biologi • Farmacisti • Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro |
| CREDITI | 33 ECM |
| DURATA | 22 ore |
| LINK ISCRIZIONE | https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=515 |
| SCADENZA ISCRIZIONI | 03/09/2025 |

PROGRAMMA

WEBINAR (1): 11 SETTEMBRE 2025

DALLE 14:00 ALLE 18:00

ACCESSO PARTECIPANTI ALLA PIATTAFORMA dalle h. 13.45 alle h. 14.00

dalle h 14:00 alle h 17:00

DEFINIZIONE DI OSA E LEGISLAZIONE RELATIVA ALL'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI:

- **le diverse tipologie di OSA e di stabilimenti e relativi obblighi e requisiti in funzione dell'attività svolta**
- **le indicazioni nutrizionali**
- **claim nutrizionali e di salute**

METODOLOGIA: relazione su tema preordinato

dalle h 17:00 alle h 18:00

- **Esercitazione: i partecipanti dovranno analizzare alcuni casi pratici, in base a quanto appreso durante la parte teorica**

METODOLOGIA: presentazione di problemi o di casi clinici in seduta plenaria (non a piccoli gruppi) e confronto/dibattito tra pubblico ed esperto/i guidato da un conduttore

ACCESSO PARTECIPANTI ALLA PIATTAFORMA dalle h. 13.45 alle h. 14.00

dalle h 14:00 alle h 17:00

NOVEL FOOD:

- **inquadramento normativo**
- **informazioni obbligatorie e volontarie in etichetta**

METODOLOGIA: relazione su tema preordinato

dalle h 17:00 alle h 18:00

- **Esercitazione: i partecipanti dovranno analizzare alcuni casi pratici, in base a quanto appreso durante la parte teorica**

METODOLOGIA: esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche e confronto/dibattito tra pubblico ed esperto/i guidato da un conduttore

ACCESSO PARTECIPANTI ALLA PIATTAFORMA dalle h. 13.45 alle h. 14.00

dalle h 14:00 alle h 17:00

LA LEGISLAZIONE SUGLI INTEGRATORI ALIMENTARI E ALIMENTI ADDIZIONATI DI VITAMINE E MINERALI:

- **inquadramento normativo**
- **composizione**
- **informazioni obbligatorie e volontarie in etichetta**

METODOLOGIA: relazione su tema preordinato

dalle h 17:00 alle h 18:00

- **Esercitazione: i partecipanti dovranno analizzare alcuni casi pratici, in base a quanto appreso durante la parte teorica**

METODOLOGIA: esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche e confronto/dibattito tra pubblico ed esperto/i guidato da un conduttore

ACCESSO PARTECIPANTI ALLA PIATTAFORMA dalle h. 13.45 alle h. 14.00

dalle h 14:00 alle h 17:00

GLI ALIMENTI DEFINITI DAL REGOLAMENTO (UE) 609/2013:

- **inquadramento normativo**
- **composizione**
- **informazioni obbligatorie e volontarie in etichetta**

METODOLOGIA: relazione su tema preordinato

dalle h 17:00 alle h 18:00

- **Esercitazioni: i partecipanti dovranno analizzare alcuni casi pratici, in base a quanto appreso durante il corso**

METODOLOGIA: esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche e confronto/dibattito tra pubblico ed esperto/i guidato da un conduttore

ESERCITAZIONE INDIVIDUALE

DURATA: 2 ORE

- **Esercitazione individuale: ogni partecipante dovrà produrre un breve elaborato volto a risolvere alcuni casi pratici in base a quanto appreso durante il corso.**

METODOLOGIA: esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche.

AULA: Sala Stampa, Palazzo Grandi Stazioni - Fondamenta Santa Lucia 23, Venezia

9 OTTOBRE 2025

DALLE 13:00 ALLE 17:00

REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI dalle h. 12.45 alle h. 13.00

dalle h 13:00 alle h 15:00

- **Esercitazioni: i partecipanti dovranno discutere i casi pratici assegnati, in base a quanto appreso durante il corso**

METODOLOGIA: esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche e confronto/dibattito tra pubblico ed esperto/i guidato da un conduttore

DOCENTI: DANIELA SANDRI e VALERIA DUSOLINA DI GIORGI GEREVINI

dalle h 15:00 alle h 17:00

ESAME ORALE: ciascun partecipante dovrà dimostrare di essere in grado di valutare in modo idoneo la composizione dei prodotti alimentari e le informazioni in etichettatura dei materiali forniti dalle docenti.

VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA

Compilazione questionario di gradimento online.

INFORMAZIONI UTILI

OBIETTIVI

Obiettivo formativo: 23. Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

COMPETENZE

Obiettivi formativi tecnico-professionali: il corso intende far acquisire conoscenze e competenze al personale dell'AC deputato ai controlli ufficiali nel settore degli integratori alimentari, degli alimenti addizionati di vitamine e minerali, dei novel food e degli alimenti di cui al Regolamento (UE) 609/2013 e più in generale, sull'etichettatura degli alimenti e sui requisiti di sicurezza alimentare per queste tipologie di alimenti. Intende inoltre fornire competenze utili a uniformare i controlli ufficiali a livello regionale.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Relazioni su tema preordinato, presentazione di problemi o di casi clinici in seduta plenaria (non a piccoli a gruppi), esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche e confronto/dibattito tra pubblico ed esperto/i guidato da un conduttore.

PREREQUISITI TECNICI

Per la partecipazione al corso in modalità *webinar* è necessario:

- computer o tablet dotati di audio (si consiglia l'uso di cuffie, microfono e della webcam);
- collegamento Internet stabile, meglio se collegato con cavo lan (consigliato almeno 1,5 Mbps in *download*);
- *browser* aggiornato all'ultima versione disponibile (Mozilla Firefox, Microsoft Edge o Google Chrome). Si consiglia l'uso di Google Chrome. La piattaforma non è compatibile con Internet Explorer;
- [Client Zoom per riunioni](#) installato e aggiornato all'ultima versione.

È fondamentale che ciascun partecipante si colleghi alla piattaforma individualmente per consentire la registrazione degli accessi e il tracciamento della partecipazione, necessari per il riconoscimento dei crediti ECM e/o il rilascio dell'attestato.

ISCRIZIONI

Per iscriversi è necessario:

- accedere a <https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=515> con le proprie credenziali;
- inserire la chiave di iscrizione ricevuta dalla Segreteria organizzativa.

RILASCIO ATTESTATI

Per acquisire l'attestato di partecipazione o l'attestato ECM è necessario seguire in diretta l'attività didattica negli orari indicati nel programma e superare la verifica dell'apprendimento (almeno il 75% di risposte corrette).

PER INFORMAZIONI



Laboratorio Formazione e Sviluppo delle professioni
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (PD)
+39 049 8084341 | formazione@izsvenezie.it