

Corso ECM residenziale

# ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

**VENERDÌ 23 GENNAIO 2026 | ore 09.00 - 17.00**

**Sala ORUS IZSve | Viale dell'Università 10, 35020 Legnaro (PD)**

Responsabile Scientifico

**Andrea Cereser** – Dirigente veterinario, IZSve

Il corso si propone di fornire un inquadramento e aggiornamento legislativo al personale che, a vario titolo, opera nelle filiere agroalimentari, principalmente: Operatori del Settore Alimentare, consulenti di aziende, addetti al Controllo Ufficiale.

Oltre alla legislazione di base, saranno proposti degli approfondimenti su alcuni temi specifici che impattano su aspetti relativi alle informazioni da fornire ai consumatori, in particolare quelle relative all'etichettatura: la disciplina dell'etichettatura nutrizionale, le modalità di comunicare l'impiego di eventuali additivi oppure di componenti con azione allergenica o causa di intolleranza.

L'obiettivo del corso è quello di aumentare le conoscenze dei partecipanti sia nel caso in cui siano responsabili della progettazione e realizzazione di etichette sia nel caso in cui debbano valutare le informazioni presenti in etichette di prodotti confezionati reperibili sul mercato o acquisiti da fornitori.

edizione ECM	
<b>DESTINATARI</b>	<p>Il corso è rivolto agli OSA, al personale delle aziende alimentari, ai dipendenti delle ASL e Regioni, a consulenti e personale che opera in laboratori di analisi.</p> <p><b>Numero partecipanti: MAX 60</b></p> <p><b>Il corso è accreditato ECM per le seguenti figure sanitarie</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Biologi</li><li>• Chimici</li><li>• Dietisti</li><li>• Medici chirurghi (<i>tutte le discipline</i>)</li><li>• Medici veterinari (<i>tutte le discipline</i>)</li><li>• Tecnici di laboratorio biomedico</li><li>• Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro</li></ul>
<b>CREDITI</b>	<b>7 ECM</b>
<b>DURATA</b>	<b>7 ore</b>
<b>LINK ISCRIZIONE</b>	<a href="https://learning.izsvenezie.it/">https://learning.izsvenezie.it/</a>
<b>SCADENZA ISCRIZIONI</b>	<b>15 GENNAIO 2026</b>

# PROGRAMMA

**REGISTRAZIONE PARTECIPANTI dalle h. 08.30 alle h. 09.00**

dalle h. 09.00 alle h. 09.30

**INTRODUZIONE AL CORSO E AGLI OBIETTIVI FORMATIVI**

**DOCENTE: ANDREA CERESER – IZSVe** (sostituto: Alberto Zampiero – IZSVe)

dalle h. 09.30 alle h. 11.30

**ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E INFORMAZIONI AI CONSUMATORI: PROFILI GIURIDICI**

**DOCENTE: BEATRICE LA PORTA – UNIPD** (sostituto: Andrea Cereser – IZSVe)

**PAUSA CAFFÉ dalle h. 11.30 alle h. 11.45**

dalle h. 11.45 alle h. 13.15

**ADDITIVI ED ETICHETTATURA**

**DOCENTE: ALBINO GALLINA – IZSVe** (sostituto: Carmela Zacometti – IZSVe)

**PAUSA PRANZO dalle h. 13.15 alle h. 14.15**

dalle h. 14.15 alle h. 15.30

**ALLERGENI ED ETICHETTATURA**

**DOCENTE: SIMONA DE STEFANO – MINISTERO DELLA SALUTE** (sostituto: Francesca Lega – IZSVe)

dalle h. 15.30 alle h. 16.45

**ETICHETTATURA NUTRIZIONALE**

**DOCENTE: CARMELA ZACOMETTI – IZSVe** (sostituto: Albino Gallina – IZSVe)

dalle h. 16.45 alle h. 17.00

**DISCUSSIONI E CONCLUSIONI**

**TUTTI I DOCENTE DEL CORSO**

**MODERATORE DELLA GIORNATA: ANDREA CERESER – IZSVe**

**VERIFICA di APPRENDIMENTO**

È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla al termine del corso disponibile nell'area online. Sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato (max 1 tentativo per raggiungere la sufficienza). Il test deve essere completato entro 3 giorni dal termine del corso (lunedì 26 gennaio) insieme al questionario di gradimento.

**VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA**

Compilazione questionario di gradimento

# INFORMAZIONI UTILI

## OBIETTIVI

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

## COMPETENZE

**Tecnico-professionali:** al termine del corso i partecipanti avranno acquisito le conoscenze essenziali sulle informazioni da fornire ai consumatori relative ad un prodotto alimentare; inoltre avranno la capacità di progettare, realizzare e leggere l'etichetta di un alimento e di valutarne la correttezza interpretando le informazioni relative al contenuto nutrizionale, agli additivi e agli allergeni. Avranno inoltre acquisito le nozioni per progettare una etichetta nutrizionale, tenendo conto delle analisi da effettuare sull'alimento.

## METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni magistrali. Confronto dibattito tra pubblico ed esperto.

## ISCRIZIONI

Per **pre-iscriversi** è necessario:

- Essere registrati alla piattaforma e-learning <https://learning.izsvenezie.it/>
- Effettuare il login oppure, se ancora non si possiede un profilo-utente, [crearne uno](#)
- Accedere al seguente url <https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=494>
- Cliccare su pre – iscriversi

La conferma di partecipazione sarà comunicata alla scadenza delle pre-iscrizioni (dopo il 15 gennaio).

*Nel caso le richieste di partecipazione superassero i posti disponibili sarà cura del Responsabile scientifico del corso selezionare i partecipanti.*

## NOTE

La sala in cui si terrà il corso è accessibile agli utenti con disabilità motorie. Locali e attrezzature sono in regola con le vigenti norme in tema di antinfortunistica, igiene, tutela ambientale, tutela della salute negli ambienti di lavoro e prevenzione incendi.

Per acquisire l'attestato di partecipazione o l'attestato ECM è necessario seguire il 90% dell'attività didattica e superare la verifica dell'apprendimento.

## 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](mailto:formazione@izsvenezie.it)