

RAZIONALE

L'aumento della produzione di formaggi tradizionali in Turchia e nei Paesi dell'Unione Europea e la richiesta degli stessi al di fuori della regione di produzione richiedono lo sviluppo di tecnologie di produzione e standard igienici ai massimi livelli.

Il progetto formativo mira a sostenere la produzione in qualità e sicurezza dei formaggi eliminando le differenze regionali attraverso nuove metodologie di formazione degli operatori del settore basate sulle ICT (information and communications technology) nei processi di produzione e sugli standard igienici dei formaggi locali nei Paesi Membri dell'Unione Europea e nei Paesi Candidati.

Le esperienze e le conoscenze acquisite in diversi paesi sono state messe insieme da esperti in materia e grazie al reciproco scambio di informazioni sul campo e nel lavoro d'ufficio sono stati creati dei moduli formativi che possono essere utilizzati in Turchia, nei Paesi dell'Unione Europea e in tutti paesi del mondo. Come è noto uno degli obiettivi dell'Unione Europea è quello di eliminare le differenze regionali e garantire la libera circolazione delle merci.

L'evento sarà occasione per confrontarsi sul tema della Sicurezza alimentare dei processi produttivi e tecnologici dei formaggi locali, dei requisiti igienici nei Paesi Membri dell'Unione Europea o Paesi Candidati e migliorare le conoscenze e i livelli di consapevolezza del personale tecnico che opera nel settore (ispettori, formatori alimentari, dipendenti di aziende alimentari che producono alimenti tradizionali).

Dott. Giuseppe Salvatore Vella
Responsabile del progetto Erasmus+

L'Evento Moltiplicatore
è rivolto a n. 20

Medici Veterinari
(Servizio Igiene alimenti di origine animale)

Tecnici della Prevenzione Servizio
(Igiene alimenti di origine animale)



DIREZIONE GENERALE
SERVIZIO DI INTERNAZIONALIZZAZIONE
E RICERCA SANITARIA (SIRS)

Responsabile:
Dott. Giuseppe Salvatore Vella

Tel. 0922 407 521

sirs@aspag.it

<http://www.aspag.it/index.php/ricerca-ed-internazionalizzazione>



ASP AGRIGENTO
DIREZIONE GENERALE
SERVIZIO DI INTERNAZIONALIZZAZIONE
E RICERCA SANITARIA (SIRS)

Responsabile
Dott. Giuseppe Salvatore Vella

Progetto Erasmus+
n° 2019 - 1 - TR01 - KA202 - 077415

Multiplier Event
(Evento Moltiplicatore)

Investigation of Traditional Cheese

Production Technology
and Standards
in the Light of European Union
“acronimo “BestCHEESE”



23 AGOSTO 2022
ORE 8.30

HOTEL DELLA VALLE
Via Ugo La Malfa, 3 (Agrigento)

Relatori

Giuseppe Salvatore Vella

Responsabile Servizio di Internazionalizzazione
e Ricerca Sanitaria - ASP AG

Salvatore Pacinella

Coordinatore dei Servizi Veterinari del
Distretto Sanitario di Licata - ASP AG

Moderatore

Lorenzo Alfano

Direttore UOC Servizio Igiene Alimenti
di Origine Animale

PROGRAMMA

08.30 - 09.00

Registrazione dei partecipanti Indirizzi di saluto

Il Direttore Generale ASPAG
Mario Zappia

Il Direttore UOC SIAOAASPAG
Lorenzo Alfano

Il Responsabile SIRSASPAG
Giuseppe Salvatore Vella

MODERATORE

Lorenzo Alfano

09.00 - 09.30

Presentazione del corso

Giuseppe Salvatore Vella

09.30 - 10.30

Requisiti aziendali per la produzione di formaggi tradizionali in Turchia, Slovenia, Slovacchia e Italia

Salvatore Pacinella

10.30 - 10.45

Pausa caffè

10.45 - 12.00

Processi di produzione dei formaggi tradizionali in Turchia, Slovenia, Slovacchia e Italia

Giuseppe Salvatore Vella

12.00 - 12.45

Confezionamento, Etichettatura, vendita di formaggi in Turchia, Slovenia, Slovacchia e Italia

Salvatore Pacinella

12.45 - 14.00

Colazione di lavoro

14.00 - 15.00

Storia ed abitudini di consumo dei formaggi tradizionali in Turchia, Slovenia, Slovacchia e Italia

Giuseppe Salvatore Vella

15.00 - 16.00

Diagrammi di Flusso nella produzione di formaggi tradizionali in Turchia, Slovenia, Slovacchia e Italia

Salvatore Pacinella

16.00 - 17.00

Selezione delle materie prime per la produzione di formaggi tradizionali in Turchia, Slovenia, Slovacchia e Italia Stagionatura dei formaggi tradizionali in Turchia, Slovenia, Slovacchia e Italia

Giuseppe Salvatore Vella

17.00 - 17.30

Questionario ECM e Chiusura dei lavori