

## MODALITA' DI ISCRIZIONE

Iscrizione tramite Portale della Formazione dell'IZS Lazio e Toscana al seguente indirizzo: <http://formazione.izslt.it>

Termine iscrizioni 5 aprile 2019; conferme da parte della Segreteria Organizzativa tramite e-mail dall' 8 aprile 2019

## MODALITA' DI CANCELLAZIONE

Comunicare tempestivamente per iscritto la rinuncia alla Segreteria Organizzativa.

**Attestato di partecipazione con indicazione dei crediti formativi ECM:**

**è indispensabile** la frequenza del 100% delle ore di formazione e il superamento della prova finale.

## SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Ufficio di Staff Formazione,  
IZS Lazio e Toscana, Sede di Roma – Via Appia Nuova 1411  
tel. 06.79099309; fax 06.79099459/79340724  
e-mail: [alessandro.piras@izslt.it](mailto:alessandro.piras@izslt.it)  
[www.izslt.it](http://www.izslt.it)

*L'organizzazione si riserva di annullare o modificare le date dell'evento formativo previa tempestiva comunicazione agli iscritti.*



UNI EN ISO 9001:2015



EA : 37



## LA CHIOCCIOLA: DAL CAMPO ALLA TAVOLA



**11 aprile 2019**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana  
M. Aleandri, Roma – Via Appia Nuova 1411



**7 crediti per medici veterinari, biologi, tecnici sanitari di laboratorio biomedico e tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro**

**Destinatari:** 70 partecipanti dei seguenti profili professionali: medici veterinari, biologi, tecnici sanitari di laboratorio biomedico e tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro.

Numero minimo di partecipanti per l'attivazione del corso: 20

**Obiettivo nazionale:** sicurezza alimentare e/o patologie correlate

### **Obiettivo ECM**

*Acquisizione di competenze tecnico-professionali* per poter eseguire il controllo igienico sanitario del mollusco gasteropode del genere *Helix* allevato per la riproduzione, la produzione della carne e della bava.

### **Obiettivi didattici:**

I partecipanti al termine dell'evento conosceranno:

- Nozioni sulle specie di *Helix* allevate, sui sistemi di allevamento e sulle patologie della specie
- Conoscenze approfondite sul consumo alimentare delle chiocchie e della normativa di settore.
- Informazioni sulle attività di ricerca scientifica in tema di Elicicoltura

### **Metodologia didattica e strumenti di verifica:**

- Lezioni frontali
- Confronto – dibattito
- Valutazione di apprendimento tramite questionario
- Questionario di valutazione della qualità percepita dai partecipanti

### **Responsabile Scientifico**

**Tiziana Zottola** - Veterinario Dirigente, IZS LT U.O.T. Lazio Sud

## **PROGRAMMA**

08.30 Registrazione dei partecipanti

08.45 Apertura dei lavori

**Andrea Leto** - Direttore Sanitario IZSLT

9.30 **Anatomia, fisiologia e patologia delle chiocchie**

**Gionata De Vico** - Docente Dipartimento di Biologia  
Università degli Studi di Napoli Federico II

10.30 **Metodi di produzione del mollusco *Helix***

**Giovanni Avagnina – Giovanni Romano**  
Confederazione Italiana Elicicoltori

11.30 Pausa caffè

11.50 **Il Manuale di Corretta Prassi Operativa in Elicicoltura**

**Edoardo Vitali** – Diritto e Legislazione Veterinaria Milano

12.50 Pausa pranzo

14.10 **La bava di lumaca: produzione e caratterizzazione**

**Claudio Trapella** - Dipartimento di Scienze Chimiche e Farmaceutiche Università degli Studi di Ferrara

15.00 **Elicicoltura nella regione Lazio: studio di un modello zootecnico di nicchia e fattori di rischio sanitario in sicurezza alimentare. Progetto di ricerca corrente IZS LT 11/18**

**Tiziana Zottola** - IZSLT

15.30 **Elicicoltura nella Regione Sardegna**

**Maria Paola Cogoni**  
IZS Sardegna Diagnostica Territoriale di Cagliari  
Laboratorio Microbiologia Alimenti e Acque

16.00 Prova finale di apprendimento

17.00 Conclusioni e chiusura dei lavori