



Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana Provider organizzatore: 733
Convegno in presenza e on line

“Sicurezza alimentare nei prodotti dell’alveare”

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri

V. Appia Nuova, 1411 - Roma

30 aprile 2022



5 crediti ECM per
veterinari, biologi,
farmacisti, chimici,
tecnici della prevenzione,
tecnici di laboratorio

Albrecht Dürer *Cupido ladro di miele* (1514)

Destinatari: medici veterinari, biologi, farmacisti, chimici, tecnici della prevenzione, tecnici di laboratorio biomedico, apicoltori, consumatori e altre figure interessate (agronomi, laureati in scienze naturali, laureati in scienze delle produzioni animali, ecc.)

Numero massimo di partecipanti in presenza: 34; numero minimo per attivare l'evento 10

Criteri di selezione: cronologia d'ingresso delle iscrizioni; nel rispetto della normativa vigente in tema di emergenza sanitaria non è consentito un numero maggiore di 34 partecipanti in sala, l'evento sarà accessibile per gli iscritti anche in modalità videoconferenza

Obiettivo nazionale: 24 - *Sanità veterinaria. Attività presso gli stabulari. Sanità vegetale*

Obiettivo ECM

Acquisizione di competenze tecnico professionali nell'ambito della sicurezza alimentare dei prodotti in apicoltura

Obiettivi didattici:

Alla fine dell'evento i partecipanti avranno acquisito conoscenze e aggiornamenti:

- certificazione dei prodotti dell'alveare
- contaminazioni e alterazioni dei prodotti dell'alveare
- caratteristiche dei pollini allergenici e tossici
- elementi di analisi melissopalnologica

Metodologia didattica

- relazioni
- dibattito

Strumenti di verifica

- verifica apprendimento: questionario a risposta multipla
- valutazione qualità percepita

Effettuazione verifica di efficacia a distanza: SI ☐ NO ☒
non percorribile per tipologia dell'evento, di natura conoscitiva

Livelli di riferimento degli indicatori previsti per la validazione¹:
standard come previsto dalla PG FOD 004 "Progettazione degli eventi formativi"

Responsabile scientifico

Antonella Italia Bozzano (Responsabile UOC Formazione - Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*)

Responsabile Organizzativo

Patrizia Gradito (UOC Formazione)

Durata: 1 giornate per un totale di 5,30 ore

Docenti/relatori

- **Carlo D'Ascenzi**, Università di Pisa
- **Emanuela Ferretti**, APS Gruppo Api Sparse
- **Giovanni Formato**, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*
- **Aldo Metalori**, Apicoltura Metalori
- **Marcella Milito**, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*
- **Lucia Piana**, Piana Ricerche

Programma

Sabato 30 aprile 2022

09:30	<i>Registrazione partecipanti</i>
09.45	Apertura dei lavori
10:00	Il marchio di qualità nei prodotti dell'alveare <i>Emanuela Ferretti, APS Gruppo Api Sparse</i>
10:30	Gestione della sicurezza alimentare: contaminazione e alterazioni nel miele e nel polline <i>Carlo D'Ascenzi, Università di Pisa</i>
11:15	<i>Coffee Break</i>
11.30-	Polline: tecniche e tecnologie dalla raccolta al vasetto <i>Aldo Metalori, Apicoltura Metalori</i>

¹ Strumento interno alla Struttura Formazione, Comunicazione e Documentazione dell'IZS Lazio e Toscana, Certificata ISO 9001:2008 e UNI EN ISO 21001:2019

12:15	Pollini allergenici e tossici <i>Giovanni Formato, IZS Lazio e Toscana</i>
13.00	<i>Dibattito</i>
13.15	<i>Pausa pranzo</i>
14.45	Analisi melissopalinologica <i>Marcella Milito, IZS Lazio e Toscana</i>
15.30	La Qualità del miele <i>Lucia Piana – Piana Ricerche</i>
16.30	<i>Dibattito</i>
16.45	<i>Questionario di apprendimento</i>
17.15	<i>Chiusura dei lavori</i>

ABSTRACT

L'evento è rivolto agli apicoltori e ai consumatori e si prefigge di aggiornare e approfondire le conoscenze degli operatori del settore sui principali aspetti di sicurezza alimentare dei prodotti dell'alveare, particolare riferimento al miele e al polline.

Il polline è un alimento completamente vegetale, che deriva solo dai fiori, ricco in proteine dall'alto valore biologico, contenenti diversi aminoacidi essenziali. Contiene inoltre numerose vitamine, ali minerali e antiossidanti. In virtù della sua straordinaria composizione, il polline d'api è senza dubbio uno degli integratori di origine naturale più interessanti, in grado svolgere un'azione positiva nei confronti dell'equilibrio organico. L'evento sarà aperto di un intervento sul marchio di qualità dei prodotti dell'alveare, riferendosi alle diverse denominazioni del miele, quali DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta), STG (specialità tradizionale garantita), e al polline biologico.

Saranno quindi trattati i possibili rischi per la sicurezza e salubrità dei prodotti dell'alveare, come la possibilità delle contaminazioni chimiche e microbiologiche, le alterazioni.

Un intervento sarà dedicato al potere allergenico dei pollini alla possibile presenza di alcoloidi.

Saranno anche presentate le modalità e le tecniche di raccolta del polline: raccolta, pulizia, conservazione del prodotto e modalità di vendita.

Sarà illustrata l'analisi melissopalinologica, che è la disciplina scientifica che studia il polline presente nel miele, permettendo l'identificazione della provenienza botanica di tale polline, l'individuazione dell'origine geografica e del genere delle piante dalle quali le api hanno prelevato il polline stesso. A questo proposito la relatrice si avvarrà di una diversificata iconografia. Infine sarà trattato l'argomento qualità del miele in tutte le sue caratteristiche: chimico-fisiche, organolettiche, composizione, possibili frodi ecc.

Modalità d'iscrizione

La partecipazione è gratuita. Iscrizione tramite Portale della formazione <http://formazione.izslt.it/>

Termine ultimo: 28.04.2022; per l'iscrizione all'evento on line si prega di inviare una mail alla segreteria organizzativa

La conferma alla partecipazione sarà comunicata per mail entro il **29.04.2022**

Modalità 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 90% delle ore di formazione e il superamento della prova finale.

La mancata comunicazione della rinuncia sarà tenuta in considerazione per l'ammissione a successivi eventi formativi.

Segreteria Organizzativa - UOC Formazione
tel. 06.79099421/309; fax 06.79099459/06.79340724
E-mail: formazione@izslt.it ; patrizia.gradito@izslt.it
www.izslt.it

Per necessità particolari (es. accessibilità) si prega di contattare per tempo
la Segreteria Organizzativa

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



UNI EN ISO: 21001:2019