

## 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 i 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 produttori di Formaggi e dipendenti di Aziende Casearie



DIREZIONE GENERALE  
SERVIZIO DI INTERNAZIONALIZZAZIONE  
E RICERCA SANITARIA (SIRS)

Responsabile:  
Dott. Giuseppe Salvatore Vella

Tel. 0922 407 521

[sirs@aspag.it](mailto:sirs@aspag.it)

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



Erasmus+

**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”



**19 AGOSTO 2022**  
ORE 18.00

**AGRITURISMO  
COLLE DEI VENTI**  
Contrada Casalicchio  
Cammarata (AG)

# PROGRAMMA

## **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

18.00 - 18.30

**Registrazione dei partecipanti**

Indirizzi di saluto

**Il Direttore Generale ASP AG**

Mario Zappia

**Il Direttore UOC SIAOA**

Lorenzo Alfano

**Il Responsabile SIRS**

Giuseppe Salvatore Vella

**Moderatore**

Lorenzo Alfano

18.30 - 19.00

**Presentazione del Corso**

Giuseppe Salvatore Vella

19.30 - 20.00

**Requisiti Aziendali per la produzione  
di formaggi tradizionali in Turchia**

**Slovenia - Slovacchia - Italia**

Salvatore Pacinella

20.00 - 20.30

**Processi di produzione dei  
formaggi tradizionali in Turchia**

**Slovenia - Slovacchia - Italia**

Giuseppe Salvatore Vella

20.30 - 21.00

Questionario

21.00 - 22.00

Dinner