

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

<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