

REGIONE SICILIANA  
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE – TRAPANI  
U.O.S. *Formazione, Aggiornamento del Personale ed ECM*  
*Resp. Dott.ssa Antonella La Commare*

Corso di Formazione

**"Aspetti Merceologici, nutraceutici e di sicurezza e Igiene alimentare  
dell'Olio Extravergine di Oliva (EVO)"**

21 marzo 2023

**Responsabile Scientifico:** *Dott. Francesco Di Gregorio, Direttore del Dipartimento di Prevenzione  
ASP Trapani*

**Obiettivo ECM:**

Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

**Razionale del Corso (a cura del Responsabile Scientifico):**

La crescente attenzione da parte del consumatore verso il ruolo che riveste l'alimentazione nella salvaguardia della salute ha consentito di inserire l'olio extravergine di oliva tra gli alimenti con un elevato significato funzionale salutistico.

In tale ambito, la qualità e la sicurezza sono le nuove domande dei consumatori e quindi i principali obiettivi che si devono conseguire nei diversi tipi di produzioni, tra cui quella dell'olio d'oliva.

A seguito dell'emanazione del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i., relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi ad essi attinenti, l'olio d'oliva viene classificato con riferimento alle sue caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche.

**Destinatari:** n. 30 Medici chirurghi, Chimici, Biologi, Periti Chimici, Tecnici di Laboratorio Biomedico e Tecnici della Prevenzione in servizio presso il Dipartimento di Prevenzione.

**Evento accreditato ECM:** L'ASP Trapani, in qualità di provider ECM, accrediterà l'evento per le seguenti professioni e discipline:

- Medico Chirurgo (Igiene, epidemiologia e sanità pubblica; Igiene degli alimenti e della nutrizione)
- Biologo
- Chimico
- Tecnico della Prevenzione
- Tecnici di Laboratorio Biomedico

Per l'attribuzione dei crediti ECM è necessaria la frequenza del 100% delle ore di formazione previste, il superamento della prova di apprendimento e la compilazione della scheda di valutazione Evento/Docenti

## **PROGRAMMA**

- Ore 08.30 – 09.00 Registrazione dei partecipanti  
Saluti della Direzione Strategica Aziendale  
Saluti del Responsabile della Formazione  
Introduzione del Responsabile Scientifico
- Ore 09.00 – 11.00 Le attività di controllo per la sicurezza e l'igiene alimentare sui prodotti oleari per la ricerca dei contaminanti e dei residui di prodotti fitosanitari.
- Ore 11.00 -12.00 Aspetti varietali e colturali connessi con le caratteristiche qualitative degli olii siciliani.
- Ore 12.00 – 13.00 La qualità merceologica dell'olio extravergine di oliva (EVO)
- Ore 13.00 – 13.30 Pausa pranzo
- Ore 13.30 – 15.30 Caratteristiche nutraceutiche dell'olio extravergine di oliva (EVO)
- Ore 15.30 – 16.30 Tecnologie di estrazione e qualità del prodotto. Accenni sulle principali tecniche estrattive.
- Ore 16.30 – 17.00 Prova d'apprendimento e compilazione schede Valutazione Evento e Docenti