ARCS
Azienda Regionale di Coordinamento per la Salute

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

LA RISTORAZIONE IN CHIAVE ONE HEALTH

Sicurezza, sostenibilità e **multidisciplinarietà**.

26 NOVEMBRE 2026 | HOTEL LÀ DI MORET, UDINE



La ristorazione contemporanea rappresenta un **sistema complesso, dinamico e in continua evoluzione**, che comprende ristorazione pubblica, collettiva e commerciale, street food, sagre e manifestazioni temporanee, aree mercatali, food truck, home restaurant, dark kitchen, delivery e grandi eventi di banqueting. Tale varietà determina un **ampliamento delle responsabilità dei Servizi della Prevenzione**, così come da parte di altri Enti ed Organismi di controllo e degli stessi operatori del settore. Ne deriva, pertanto, la necessità di una visione moderna e integrata, pienamente coerente con il **paradigma One Health**.

RESPONSABILI SCIENTIFICI
Dott. Giuseppe Barbera
Dott.ssa Elena Spessot

La partecipazione è **gratuita**, fino ad esaurimento dei posti disponibili, previa iscrizione sul portale TOM-ARCS al seguente link:
https://formazione-arcs.sanita.fvg.it/tom_fvg_arcs/login.html

AL FINE DEL CONSEGUIMENTO DEI CREDITI ECM SI RICHIEDE:
- la presenza di almeno il 90% del totale ore;
- la compilazione del questionario di verifica in aula;
- la compilazione del questionario di gradimento online sul portale della Formazione TOM-ARCS.

PROVIDER ARCS
CENTRO REGIONALE DI FORMAZIONE
formazione@arcs.sanita.fvg.it

8.00 - 8.15 **Iscrizione partecipanti**

8.15 - 8.30 **Saluti istituzionali e presentazione Corso**
Dott. Manlio Palei
Direttore del Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria Direzione Centrale Salute, Politiche Sociali e Disabilità della Regione FVG
Dott. Giuseppe Barbera
Responsabile Scientifico - Dirigente Veterinario del Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria Direzione Centrale Salute, Politiche Sociali e Disabilità della Regione FVG
Dott.ssa Elena Spessot
Responsabile Scientifico - Referente Sicurezza Alimenti di non Origine Animale e Nutrizione -Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria Direzione Centrale Salute, Politiche Sociali e Disabilità della Regione FVG

Sessione antimeridiana

Moderatore Dott. Roberto Macrì
Medico Veterinario - già Dirigente Veterinario ASP di Catanzaro

8.30 - 8.45 **La Ristorazione: il ruolo della Regione FVG**
Dott. Manlio Palei
Direttore del Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria DCS Regione FVG

8.45 - 10.00 **La Ristorazione: la prima industria italiana**
Dott. Domenico Mollica
Dirigente Veterinario ASL Napoli 3

10.00 - 11.00 **La Ristorazione: casi pratici**
Dott. Domenico Mollica
Dirigente Veterinario ASL Napoli 3

11.30 - 11.30 Pausa caffè

11.30 - 13.30 **Ristorazione collettiva: responsabilità, controlli e profili sanzionatori**
Prof. Avv. Francesco Aversano
Avvocato e Professore Associato di Diritto Agrario e Alimentare presso la Università degli Studi di Napoli "Federico II" - Dipartimento di Agraria

13.30 - 14.30 Pausa pranzo

Sessione pomeridiana

Moderatore Dott. Roberto Macrì
Medico Veterinario - già Dirigente Veterinario ASP di Catanzaro

14.30 - 17.00 **Dire, dimostrare, promettere: la comunicazione B2C della ristorazione nell'era One Health**
Prof.ssa Silvia Bolognini
Prof.ssa Ordinaria di Diritto Agrario presso l'Università degli Studi di Udine Dipartimento di Scienze Giuridiche

17.00 - 17.30 **Confronto/Dibattito**
Dott. Giuseppe Barbera
Responsabile Scientifico

17.30 - 18.00 **Questionario di valutazione**
Dott. Giuseppe Barbera
Responsabile Scientifico

ASSEGNATI 8 CREDITI ECM

DESTINATARI
Veterinari, Medici Chirurghi, Biologi, Tecnici della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, Farmacisti, Chimici, Dietisti e Psicologi.

OBIETTIVO ECM N. 23
Sicurezza alimentare e/o patologie correlate