

24 febbraio – 25 settembre 2017
Sala conferenze CREMOPAR
loc. Cioffi – Eboli (SA)

EVENTO ECM

SICUREZZA E QUALITÀ DEL LATTE COME INGREDIENTE E COME ALIMENTO PRIMARIO

Aspetti tecnici e giuridici

Obiettivo Formativo:

N.23 Sicurezza alimentare e/o patologie correlate

Evento di tipologia Blended codice 4366 - 182693

CREDITI ECM RICONOSCIUTI

50

♥ mtncompany.it



Ordine
Medici Veterinari
salerno



E.C.M.

Commissione Nazionale Formazione Continua



VILLA MARGHERITA

RAZIONALE

Da quando l'uomo si è dato alla pastorizia e ha imparato ad addomesticare gli animali, il latte è diventato il nutrimento primario della sua alimentazione, rimanendo un ingrediente essenziale nella sua dieta fino ai nostri giorni.

Il latte ci accompagna fin dalla più tenera età, nella sua forma più pura come latte materno e poi, nel corso della crescita, in nuove forme e qualità, rimanendo una presenza costante nelle nostre vite. Infatti esistono molti tipi di latte, dotati di differenti caratteristiche nutrizionali e proprietà in grado di soddisfare i gusti e i bisogni di tutti.

Il Corso di aggiornamento che presentiamo, mira a illustrare in sintesi, ma con chiarezza ai partecipanti i seguenti filoni di apprendimento:

- (1) La flora microbica del latte crudo:** un ecosistema ancora poco conosciuto
- (2) Il controllo e la gestione del trattamento termico del latte**
- (3) Le analisi di laboratorio nel settore lattiero-caseario:** dal prelievo dei campioni all'interpretazione degli esiti analitici con particolare riferimento ai requisiti previsti dai Regolamenti Comunitari in tema di Sicurezza alimentare;
- (4) Inquinamento chimico nel latte,** con riferimento particolare agli Interferenti Endocrini e realizzazione di un progetto per la bonifica del latte utilizzato per la trasformazione in prodotti lattiero-caseari;
- (5) Le aflatossine nel latte,** dai profili tecnici (esperienze pratiche nella gestione in alcune Regioni Italiane) alla responsabilità penale;
- (6) Il ruolo dell'EFSA per la sicurezza del latte e suoi derivati;**
- (7) Tutela e valorizzazione dei prodotti tipici derivati dal latte** e suoi derivati per il rilancio dell'economia locale;
- (8) L'utilizzo di retentato e latte in polvere nella fabbricazione dei formaggi.** Quid iuris?
- (9) Le frodi alimentari** e prospettive di riforma del sistema sanzionatorio.

PROGRAMMA

24 febbraio 2017
Inizio lavori - ore 09,00

Saluti di indirizzo del Presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno,
Prof. Orlando Paciello

"La flora microbica del latte crudo: un ecosistema ancora poco conosciuto".
Docente: Prof. Valerio Giaccone, UNIPD

pausa caffè

"Frodi alimentari e prospettive di riforma del sistema sanzionatorio" Parte I^a.
Docente: Avv. Prof. Francesco Aversano, UNINA

"Frodi alimentari e prospettive di riforma del sistema sanzionatorio" Parte II^a.
Docente: Maggiore Vincenzo Ferrara, Comando Carabinieri NAS di Salerno

Tavola rotonda: discussione aperta delle tematiche affrontate
Prof. Valerio Giaccone, Avv. Prof. Francesco Aversano, Magg. Vincenzo Ferrara

04 Marzo 2017

Inizio lavori - ore 09,00

"Il controllo del trattamento termico degli alimenti" Parte I^a.
Docente: Dott. Filippo Castoldi, Regione Lombardia- U.O.Vet

pausa caffè

"Il controllo del trattamento termico degli alimenti" Parte II^a.
Docente: Dott. Filippo Castoldi, Regione Lombardia- U.O.Vet

Tavola rotonda: discussione aperta delle tematiche affrontate
Dott. Filippo Castoldi

18 Marzo 2017

Inizio lavori - ore 09,00

"Le analisi di laboratorio nel settore lattiero-caseario: dal prelievo dei campioni all'interpretazione degli esiti analitici con particolare riferimento ai requisiti previsti dai Regolamenti Comunitari in tema di Sicurezza alimentare."

Docente: Dott. Giuseppe Bolzoni - Centro latte di Brescia, IZSLER

pausa caffè

"Applicazione delle tecnologie di membrana nel miglioramento delle caratteristiche salutistiche del latte."

Docente: Prof. Massimo Pizzichini - Genelab Srl

Tavola rotonda: discussione aperta delle tematiche affrontate
Dott. Giuseppe Bolzoni, Prof. Massimo Pizzichini

04 Aprile 2017

Inizio lavori - ore 09,00

"Interferenti Endocrini nel latte".

Docente: Prof. Damiano Gustavo Mita, Direttore INBB – CNR Napoli

"Interferenti Endocrini nel latte umano".

Docente: Prof.ssa Stefania Albrizio, Unina-Federico II

pausa caffè

"Interferenti Endocrini nel latte commerciale".

Docente: Prof.ssa Lucia Grumetto, Unina-Federico II

"Idea progettuale per la bonifica del latte utilizzato per la trasformazione in prodotti lattiero-caseari".

Docente: Prof. Damiano Gustavo Mita, Direttore INBB – CNR Napoli

"Inquinamento chimico nel latte"

Docente: Prof.ssa Raffaella Mercogliano, Unina - Federico II

Tavola rotonda: discussione aperta delle tematiche affrontate

Prof. Damiano Gustavo Mita, Prof.ssa Raffaella Mercogliano, Prof.ssa Stefania Albrizio, Prof.ssa Lucia Grumetto

5 Maggio 2017

Inizio lavori - ore 09,00

"Tutela e valorizzazione dei prodotti alimentari tipici per il rilancio dell'economia del meridione con particolare riferimento al latte e ai suoi derivati".

Docente: Avv. Prof. Fausto Capelli, Collegio Europeo/Università di Parma

pausa caffè

"Aspetti nutrizionale del latte".

Docente: Dr. Marco Silano, ISS

"Sicurezza del latte: parere dell'EFSA".

Docente: Prof. Vittorio Silano, EFSA

"Patologie associate al consumo di latte e suoi derivati".

Docente: Prof. Franco Roperto, UNINA

"Le antiche tecnologie casearie, a garanzia dei prodotti agroalimentari tradizionali a base di "latte crudo".

Docente: Dott. Angelo Citro, ASL Salerno – Servizio Veterinario

Tavola rotonda: discussione aperta delle tematiche affrontate

Avv. Prof. Fausto Capelli, Prof. Vittorio Silano, Prof. Franco Roperto, Dr. Marco Silano, Dott. Angelo Citro

19 Maggio 2017

Inizio lavori - ore 09,00

"Approccio all'analisi del rischio nel settore lattiero caseario"

Docente: Prof.ssa Nicoletta Murru - UNINA

pausa caffè

"Validazione e accreditamento dei metodi di analisi del latte e dei suoi derivati"

Docente: Dott. Federico Capuano/Francesca Garofalo - IZSM

Tavola rotonda: discussione aperta delle tematiche affrontate

Prof.ssa Nicoletta Murru, Dott. Federico Capuano, Dott.ssa Francesca Garofalo

25 Settembre 2017
Inizio lavori - ore 09,00

“Le aflatossine nel latte. Profili tecnici”.

Docente: Dott. Antonio Vitali, Regione Lombardia - U.O.Vet

pausa caffè

“La responsabilità penale per la presenza di aflatossina nel latte”.

Docente: Avv. Valeria Pullini, Foro di Ferrara

“Utilizzo di retentato e latte in polvere nella fabbricazione dei formaggi. Quid iuris?”.

Docente: Avv. Prof. Vito Rubino, Università Piemonte Orientale

Tavola rotonda: discussione aperta delle tematiche affrontate

Dott. Antonio Vitale, Avv. Valeria Pullini, Avv. Prof. Vito Rubino

ISCRIZIONE

L'iscrizione al corso prevede un contributo di € 100 e l'assegnazione di 50 crediti ECM.

Le relative quote di pagamento sono da versare obbligatoriamente sul c/c intestato a: Ordine Medici Veterinari Provincia di Salerno, C/C n° 16744831 - Poste Italiane - Codice IBAN IT56 Q076 0115 2000 0001 6744 831 Causale: Evento ECM "SICUREZZA E QUALITÀ DEL LATTE".

Il corso è accreditato solo per medici veterinari.

INFO e CONTATTI

www.ordineveterinarisa.it

Traversa Regina Costanza, 5 - 84121 Salerno

tel. e fax 089/252565

ordinevet.sa@pec.fnovi.it - info@ordineveterinarisa.it