

# QUALITÀ E SICUREZZA DEI “NOSTRI ALIMENTI”:

le nuove norme comunitarie  
sui controlli ufficiali e sulle  
malattie degli animali

**ISCRIZIONI APERTE**



## **“SOTTOPRODOTTI DI O.A. NEI MANGIMI”**

26 settembre 2020 - Inizio lavori - ore 09,00

c/o Savoy Beach Hotel - Sala Puccini

Via Poseidonia 41 84047 Capaccio Paestum SA

**iscrizioni su [www.ordineveterinarisa.it](http://www.ordineveterinarisa.it)**

**Direttore Scientifico  
Dr. Claudio Mucciolo – ASL Salerno**

# PROGRAMMA

7<sup>a</sup> giornata – sabato 26 settembre 2020

c/o Savoy Beach Hotel - Sala Puccini

Via Poseidonia 41 84047 Capaccio Paestum SA

**“SOTTOPRODOTTI DI O.A. NEI MANGIMI”**

Inizio lavori – ore 09,00

**“Utilizzo dei sottoprodotti di O.A. nei mangimi, tra paura e opportunità” I<sup>a</sup> parte**

Docente: Dr. **Roberto Boselli**, Direttore UOC IAPZ – ASL Mantova

PAUSA CAFFÈ

**“Utilizzo dei sottoprodotti di O.A. nei mangimi, tra paura e opportunità” II<sup>a</sup> parte**

Docente: Dr. **Roberto Boselli**, Direttore UOC IAPZ – ASL Mantova

**Gestione dei c.u. sottoprodotti di O.A. nei mangimi nel territorio ASL Salerno**

Docente: Dr. **Giuseppe Fornino**, Direttore UOC IAPZ – ASL Salerno

**Interviene:**

Dr.ssa **Giovanna Fierro**, Dirigente Veterinario - ASL Napoli 2 Nord

**Le prossime date (e location) saranno di volta in volta comunicate  
e pubblicate sul sito web [www.ordineveterinarisa.it](http://www.ordineveterinarisa.it)**

