

ISCRIZIONI: È richiesto un contributo di 20,00 euro da versare al momento dell'apertura del corso o anticipatamente 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: : La mozzarella di bufala campana affumicata.

Iscrizioni: Fino ad esaurimento di 100 posti, entro il 20/05/2014, inviando per fax al numero 081/19240372 il modulo d'iscrizione, con la fotocopia della ricevuta del bonifico bancario o del c/c postale, oppure all'indirizzo e. mail: n.derosa@cippus.it. Come data d'iscrizione fa fede la data di ricezione del fax o dell'e-mail, alla segreteria e sarà confermata solo dopo aver ricevuto l'attestato di pagamento.

L'iscrizione da diritto a:

1. coffee break
2. materiale didattico
3. Crediti formativi (ECM)

L'attestato con punteggio ECM può essere rilasciato solo ai Veterinari regolarmente iscritti che abbiano presenziato al 100% delle ore previste per l'evento.

E' quindi indispensabile:

- effettuare i controlli di verifica della presenza

Scheda Iscrizione

Nome e cognome _____

veterinario Specializzazione _____

Indirizzo _____

città CAP Provincia _____

telefono _____ mail _____

cellulare _____

codice fiscale _____

Nato il _____ a _____ (____)



E.C.M.

Commissione Nazionale Formazione Continua



Accreditato per: Veterinario

Crediti ECM 5 (cinque)

La mozzarella di bufala campana affumicata ed altri formaggi affumicati.

Tecnologia, contaminazione, autorizzazioni



21 maggio 2014 - Ore 8:30

Sala Convegni - CREMOPAR

EBOLI C.da Cioffi

Faculty

Ing. Natale Acampora

Ingegnere progettista macchine settore caseario

Dott. Angelo Citro

Medico veterinario ASL Salerno
dirigente ex area "C"

Dr. Mauro Esposito

Dirigente chimico
Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno
Responsabile della UO Ricerca di Microinquinanti Organici

Dr. Gaetano Mainardi

Chimico

Domenico Raimondo

Presidente consorzio mozzarella di bufala campana

Dr.ssa Consiglia Senatore

Dirigente UOD 01 Dir. Generale Ambiente ed ecosistema
Giunta Regione Campania

Responsabile scientifico

Dott. Angelo Citro

ASL Salerno Medico veterinario dirigente ex area "C"

Programma

Ore 9,00 saluti d'indirizzo

Dott. ORLANDO PACIELLO

Presidente Ordine dei medici veterinari della provincia di Salerno

ore 9,15- 10,00 TECNICHE E TECNOLOGIA PER AFFUMICARE I FORMAGGI.

N. Acampora

ore 10,00 – 10,45 EMISSIONI IN ATMOSFERA: NORMATIVA E PROCEDURE DI AUTORIZZAZIONE IMPIANTI

G. Mainardi

10,45 – 11,30 D.ssa Consiglia Senatore L' AFFUMICATURA DEI FORMAGGI SECONDO LA NORMATIVA ITALIANA ED EUROPEA

C. Senatore

Coffee Break

12,00 – 12,45 TECNOLOGIA DI PRODUZIONE DEI FORMAGGI A PASTA FILATA AFFUMICATI

A. Citro

12,45 – 13,30 DETERMINAZIONE DI IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI NELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA AFFUMICATA

M. Esposito

13,30 – 14,15 LA TRADIZIONE DELLA PROVOLA AFFUMICATA IN CAMPANIA

D. Raimondo

Adempimenti fine corso