



Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno

25-26 settembre, 2-3-4 e 6 ottobre 2014

CREMOPAR, Eboli (SA)

**DAL MAIALE AI SALUMI:
CONTROLLI ISPETTIVI INTEGRATI
NELLA "FILIERA SUINA"**

40 crediti E.C.M.

25/09/2014 Modera dott. Domenico Nese e dott. Claudio Mucciolo

08.30 **Registrazione partecipanti**

09.00 **Saluti ed introduzione del Presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno**, Prof. Orlando Paciello

09:30 **La "qualità genetica" dei maiali come base della qualità delle carni** Prof. Paolo Carnier, UniPd

11.30 **Recupero e valorizzazione delle razze suine autoctone in Campania: il progetto RARECA** Prof. Vincenzo Peretti, UniNa-Federico II

13:00 **Tecniche di allevamento per la produzione di buona carne suina** Prof. Francesco Bruno, UniNa-Federico II

26/09/2014 Modera dott. Giuseppe Fornino e dott.ssa Clara di Nicola

09.00 **Verifica delle buone Prassi di allevamenti in suinicoltura: esperienze pratiche** Dott. Luca Zarenghi, AUSL di Parma

11:00 **Criteri previsti per l'adeguamento delle porcilaie, benessere animale e corretta gestione del farmaco** Dott.ssa Milano Tiziana

12:00 **Nozioni di patologia infettiva dei suini** Prof. Giuseppe Iovane, UniNa-Federico II

13:00 **Impatto ambientale degli allevamenti di suini e delle industrie di trasformazione** Prof. Giuseppe Campanile, UniNa-Federico II

02/10/2014 Modera dott. Giovanni Russo e dott. Giuseppe Stasio

09.00 **Suini, parassiti e rischi sanitari** Prof. Giuseppe Cringoli, UniNa-Federico II

11:00 **Nuovi criteri di ispezione sanitaria ante e post mortem dei suini** Prof. Orlando Paciello, UniNa-Federico II

12:00 **Il punto sull'esame trichinologico applicato alle carni suine** Dott.ssa Di Prisco Francesca, IZSM

13:00 **Valorizzazione delle produzioni suinicole tipiche, tradizionali ed innovative** Prof. Vincenzo Peretti, UniNa-Federico II

03/10/2014 Modera dott. Pasquale Guariglia e dott. Salvatore Petti

- 09.00 *Tecnologia di salumificio al servizio della salute umana* Prof. Valerio Giaccone, UNIPD
- 11.00 *Rischi microbici e chimici dei prodotti di salumeria industriali e artigianali a confronto* Prof. Valerio Giaccone, UNIPD
- 13.00 *I prodotti a marchio di carni suine: aspetti normativi e attuativi* Prof. Valerio Giaccone

04/10/2014 Modera dott. Giovanni Cirone e dott. Giovanni Bruno

- 09.00 *Il ruolo della microflora lattica nei prodotti di salumeria* Prof. Francesco Villani, UniNa - Dip. Agraria
- 11.00 *Qualità totale degli insaccati applicata ad alcuni esempi pratici* Prof. Massimo Pizzichini, Genelab srl - Siracusa
- 13.00 *Impiego di antiossidanti estratti dalle olive per la stabilizzazione microbiologica degli insaccati* dott. Massimo Vitagliano, Phenofarm srl

06/10/2014 Modera dott. Claudio Mucciolo e dott. Gerardo Paraggio

- 09.00 *Il sistema certificazione volontaria e applicazione nel mondo produttivo* Dott.ssa Stefania Pisani, FNOVI
- 11.00 *Certificazioni di qualità e responsabilità del certificatore nel settore agro-alimentare* Dott.ssa Stefania Pisani, FNOVI
- 12.00 *Obiettivi per controllo ufficiale a 10 anni dal "pacchetto igiene"* Dott. Paolo Cozzolino, AUSL di Parma
- 13.00 *Distretto Unico per la Suinicoltura, un esempio da seguire?* Le Organizzazioni di prodotto rappresentano oggi la strada maestra per garantire agli allevatori una maggiore redditività. Lombardia e Emilia Romagna sono l'esempio. In Campania non esiste un progetto simile. Riteniamo di poter iniziare a discuterne in questa occasione la realizzazione in Campania del Distretto Unico della Suinicoltura partendo da Salerno

Test di verifica e di gradimento

INFORMAZIONI GENERALI

La frequenza è **obbligatoria** per tutte le ore di durata del corso, che si concluderà con una **prova scritta** di accertamento (questionario) e di valutazione dell'evento.

ISCRIZIONE

I posti a disposizione sono **100** ed il corso è aperto ai medici veterinari liberi professionisti e del SSN di tutte le discipline.

È richiesto un contributo di **€ 50,00** per gli iscritti all'Ordine di Salerno e di **€ 80,00** per tutti gli altri da versare 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 (comprende la consegna del materiale didattico, coffee break e attestati)**

Causale

Dal maiale ai salumi

Materiale didattico

Saranno disponibili le relazioni dei docenti in formato elettronico, scaricabili direttamente dal sito utilizzando la username e password che vi verranno forniti al momento dell'iscrizione.

Segreteria Organizzativa

Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, trav. Regina Costanza, 5 - Salerno TELEFONO e FAX 089252565 - E-MAIL ordine.sa@tiscalinet.it

Responsabile scientifico dott. Claudio Mucciolo

La scheda di iscrizione al corso può essere compilata direttamente sul sito **www.ordineveterinarisa.it**

L'iscrizione sarà accettata solo dopo aver confermato il pagamento



Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno