

Evento formativo residenziale 2822 - 415718

LA FILIERA LATTIERO-CASEARIA PIEMONTESE: DAL LATTE AL FORMAGGIO TRA SICUREZZA E QUALITA'



18 aprile 2024

Sala Conferenze IZSPLV "Carlo Rossi"
Via Bologna 148 - Torino

PROGRAMMA

Ore 9.00 Registrazione partecipanti

Ore 9.15 Saluti di apertura
Claudio Ghittino, Direttore Generale IZSPLV

Ore 09.30 I Piani di controllo e di monitoraggio per i prodotti lattiero-caseari
Caterina Pillitteri e Silvia Gallina, Regione Piemonte

Ore 10.00 Il problema delle micotossine nella filiera latte: la gestione all'interno dell'ASL
Luca Nicolandi, ASL TO4

Ore 10.30 Attività del Centro di Referenza nazionale per il latte bovino
Paolo Daminelli/Arianna Guaita- IZS LER - Brescia

Ore 11.00 Pausa caffè

Ore 11.30 Qualità microbiologica dei prodotti lattiero-caseari
Milena Brasca, CNR - Milano

Ore 12.00 Dalla teoria alla pratica: il laboratorio al servizio della sicurezza di latte e derivati
Fabio Zuccon, IZSPLV

Ore 12.30 Discussione

Ore 13.00 Pausa pranzo

Ore 14.00 La qualità del latte in Piemonte, un risultato "di sistema": un focus sulla proteina
Luciano Comino, ARAP

Ore 14.30 Il monitoraggio della qualità del latte in Piemonte: il progetto Bovilat
Francesca Martucci, IZSPLV

Ore 15.00 L'ecosistema delle produzioni lattiero-casearie in prodotti tradizionali e DOP di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Roberta Battistini, IZSPLV

Ore 15.30 Clostridium spp nella trasformazione casearia: identificazione rapida e simultanea di C. tyrobutyricum, C. butyricum e C. sporogenes nel latte

Irene Floris, IZSPLV

Ore 16.00 Produzioni tradizionali e nuove tecnologie: cosa ci dice lo studio del microbiota nel settore lattiero-caseario

Angelo Romano, IZSPLV

Ore 16.30 Discussione e chiusura dei lavori

OBIETTIVI

La filiera lattiero-casearia piemontese rappresenta oltre il 10% della produzione agricola regionale, ma genera un indotto economico decisamente superiore. Accanto a importanti realtà industriali, trovano spazio realtà più piccole, tipiche del tessuto produttivo regionale.

Nel corso della giornata si affronteranno le questioni legate ai controlli ufficiali lungo la filiera, all'autocontrollo e si presenteranno approcci innovativi per continuare a garantire e migliorare la sicurezza e la qualità dei prodotti lattiero-caseari.

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Francesca Martucci, IZSPLV

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Francesca Martucci, IZSPLV

Lucia Decastelli, IZSPLV

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:

Daniela Passalacqua

Formazione IZSPLV

daniela.passalacqua@izsto.it

Tel. 011/2686356

ISCRIZIONI: <https://formazione.izsto.it/>

VERIFICA DI APPRENDIMENTO

Per acquisire l'attestato ECM è necessario seguire l'attività didattica negli orari indicati sul programma e superare la verifica di apprendimento finale rispondendo correttamente ad almeno il 75% delle domande (**max 1 tentativo**).

Il test, OnLine, dovrà essere completato entro 3 giorni dal termine del corso

VERIFICA DELLA QUALITA' PERCEPITA

Per poter scaricare l'attestato di partecipazione è richiesta obbligatoriamente la compilazione di un questionario di gradimento OnLine. Il test è anonimo e dovrà essere completato entro 3 giorni dal termine del corso

6 crediti



Obiettivo nazionale: 23. Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

per veterinari, biologi, medici chirurghi, chimici, tecnici sanitari di laboratorio biomedico, tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro