Ordine
Medici Veterinari
salerno

50
crediti ECM
cod 5092 - 346787



Aprile – Luglio 2023

SICUREZZA E QUALITÀ DEL LATTE E DERIVATI.

Aspetti tecnici e giuridici

Direttore Scientifico: dr. Claudio Mucciolo – ASL Salerno

Obiettivo nazionale
n.23 - sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

PROGRAMMA

1ª giornata – 14 Aprile 2023
Hotel San Luca km 76,500 S.S. 18 - Battipaglia (SA)
Inizio Lavori - ore 09,00

Ecosostenibilità della filiera latte

Saluti - Prof. Orlando Paciello, Presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno
Saluti – Ing. Gennaro Sosto, Direttore Generale ASL Salerno
Saluti - Dr. Domenico Della Porta, Direttore Dipartimento di Prevenzione ASL Salerno
Saluti - Dr. Arcangelo Saggese Tozzi, Referente del Tavolo Coordinamento Interregionale Prevenzione per la Regione Campania
Saluti - Dr. Antonio Limone, Direttore Generale IZSM e Coordinatore II.ZZ.SS.
Saluti – Dr. Vincenzo Caputo, Direttore Generale IZSUM e Commissario Nazionale per la Peste Suina Africana
Saluti - Prof. Aniello Anastasio, Direttore Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali, Università Federico II Napoli
Saluti – Dr. Paolo Sarnelli, Direttore UOD Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria-Regione Campania
Saluti - Dr. Giuseppe Fornino, Dr. Dino Paraggio, Dr. Luigi Morena, Dipartimento Medicina Veterinaria ASL Salerno

Relatori:
•**Ruolo della sostenibilità nei sistemi di allevamento**:
Prof. Luigi Zicarelli, Professore emerito, UniNa
•**Ecosostenibilità della filiera del latte bufalino**:
Dr. Raimondo Domenico, Presidente Consorzio Mozzarella Bufala Campania

Pausa caffè

•**Sostenibilità ambientale/aziendale non è solo un costo ma opportunità:**
Avv. Raffaele Garofalo, Presidente gruppo Fattorie Garofalo

•**Ecosostenibilità della filiera latte ovi-caprino:**
Prof. Massimo Giangaspero, Malattie Infettive Tropicali, UniTeramo

2ª giornata – 15 Aprile
Hotel San Luca km 76,500 S.S. 18 - Battipaglia (SA)
Inizio lavori – ore 09,00

Relatore: Prof. Massimo Giangasparo, Ordinario di Malattie Infettive Tropicali, UniTeramo Commissione agenzia della sicurezza alimentare francese

Mercato e prospettive dei prodotti lattiero-caseari ovicaprini (risposta a intolleranza al lattosio e allergia alle proteine del latte bovino)

Rischi sanitari connessi al miglioramento di produzione (il caso dell'Italia del Sud)

Pausa caffè

Norme Europee sulla farmacovigilanza (Regolamenti 2004/726; 2019/6; 2012/1281)

Residui e controlli (Reg 470/2009)

Piano d'azione One health Europeo contro RAM
3ª giornata – 21 Aprile 2023 – Sala Congressi Casearia Cioffi spa ex Caseificio Tre Stelle, Z.I. Loc. Pezza Grande Area P.I.P. Eboli (SA)
Quadro normativo di riferimento per il controllo ufficiale
Inizio lavori – ore 09,00

Le nuove competenze dell'Autorità competente dei Regolamenti UE applicate alla filiera di latte e prodotti derivati
Dr. Giuseppe Di Loria, Unità Operativa Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria - Regione Campania

Pausa caffè

BTSF Academy. I Prodotti Agroalimentari Tradizionali: le deroghe, la flessibilità. Regole sempre più chiare?
Dr. Angelo Citro, ASL Salerno

Conclusioni: Dr. Rosario Rago Membro Giunta Esecutiva Nazionale Confagricoltura

4ª giornata – 19 maggio - Hotel Ariston, Paestum (SA)
Determinazione e verifica della shelf life di prodotti a base di latte: esempi pratici
Inizio lavori – ore 09,00

Dr. Filippo Castoldi, Dirigente Veterinario DG Welfare Regione Lombardia, UO Prevenzione Veterinaria e Controllo alimenti di O.A.

Pausa caffè

Dr. Paolo Daminelli -IZSERL - Parma

ore 15,00-18,00
Lavori di gruppo e restituzione dei lavori di gruppo: "esercitazione pratica, uno o più casi da discutere prima in piccoli gruppi e poi in plenaria"

Dr. Filippo Castoldi, Dirigente Veterinario DG Welfare Regione Lombardia, UO

Prevenzione Veterinaria e Controllo alimenti di O.A.
Dr. Paolo Daminelli -IZSERL - Parma

5ª giornata – 26 maggio 2023 – Sala Congressi Casearia Cioffi spa ex Caseificio Tre Stelle, Z.I. Loc. Pezza Grande Area P.I.P. Eboli (SA)
Nuove frontiere per la medicina di prevenzione: nuovi approcci alla conoscenza degli alimenti
Inizio lavori – ore 09,00

Food Epigenetic Modulators: a healthy and personalized to slow the ageing clock
Prof. Michael J. D'Occhio, Università di Sydney

Modulatori epigenetici alimentari: un'alimentazione sana e personalizzata per rallentare l'orologio dell'invecchiamento
Prof. ssa Maria Luisa Balestrieri, Professore Ordinario di Biochimica, Dipartimento di Medicina di Precisione, Università della Campania Luigi Vanvitelli, Italia

Pausa caffè

Alimenti di origine animale e rischio cardiometabolico
Prof. Gabrieli Riccardi, Ordinario di Endocrinologia presso l'Università Federico II, Napoli con afferenza al Dipartimento di Medicina Clinica e Chirurgia Direttore Unità Operativa Complessa di Diabetologia e Malattie del Metabolismo Azienda Ospedaliera Universitaria Federico II Specialità di Eminenza: Diabetologia, Nutrizione Umana, Malattie del Metabolismo

L'importanza dei miRNA nel latte bufalino ai fini salutistici
Prof. Massimo Pizzichini,già Dirigente ENEA-Roma

Conclusioni
Prof. Giuseppe Campanile, Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali, Università Federico II – Napoli

E' prevista la partecipazione ed il contributo alla discussione dell'On. ***Nicola Caputo*** *– Assessore Agricoltura Regione Campania*

6ª giornata – 5 giugno 2023 – Sala Congressi Casearia Cioffi spa ex Caseificio Tre Stelle, Z.I. Loc. Pezza Grande Area P.I.P. Eboli (SA)
Aggiornamenti rischi/benefici nella filiera del latte e derivati.
Inizio lavori – ore 09,00

Il consumo di latte e formaggi: rischi vs benefici
Prof.ssa Nicoletta Murru, CRIPAT - Napoli

Pausa caffè

Aggiornamenti sui prevalenza e la diffusione dei residui chimici pericolosi nelle filiera latte
Prof. Michele Amorena - Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e

Ambientali-Università degli Studi di Teramo

7ª giornata – 23 giugno 2023 – Sala Congressi Casearia Cioffi spa ex Caseificio Tre Stelle, Z.I. Loc. Pezza Grande Area P.I.P. Eboli (SA)
Inizio lavori – ore 09,00

Il Latte: sicurezza, qualità e innovazioni
*Dr.ssa **Gaetana Ferri**, già Direttore Generale Ministero Salute*

Pausa caffè

Audit per l'export dei prodotti lattiero caseari
*Dr. **Santini Nicola** – Ministero Salute, Ufficio 2 Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione*

Import/export e trasbordi di latte e derivati
*Dr. **Alessandro Raffaele**, Direttore UVAC/PIF Campania, Basilicata, Calabria e Sicilia*

8ª giornata – 30 giugno 2023 – CREMOPAR, Eboli (SA)
I derivati in polvere del latte: una questione tecnologica con aspetti giuridici e igienico-sanitari
Inizio lavori – ore 09,00

Relatori:
*Prof. **Valerio Giaccone**, Dipartimento di Medicina Animale, Produzioni e Salute – Padova*

Pausa caffè

*Avv. Prof. **Francesco Aversano**, UniNa-Federico II*

9ª giornata – 7 luglio - Sala Congressi Casearia Cioffi spa ex Caseificio Tre Stelle, Z.I. Loc. Pezza Grande Area P.I.P. Eboli (SA)
Dal controllo delle temperature ai packaging innovativi: come garantire qualità e sicurezza del latte e suoi derivati
Inizio lavori – ore 09,00

Relatori:
*Dr.ssa **Yolande Proroga**, Responsabile della U.O.S. "MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIE APPLICATE AGLI ALIMENTI", Dip.to Ispezione degli Alimenti presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno di Portici. IZSM*

Pausa caffè

*Dr. **Andrea Mancusi**, Dirigente Medico Veterinario IZSM-Portici*

Test finale

OBIETTIVI DEL CORSO

Progettare e applicare sistemi di controllo igienico per garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti lattiero-caseari. Acquisire conoscenze riguardanti l'analisi del rischio e l'applicazione della microbiologia predittiva nei processi lattiero-caseari. Fornire competenze avanzate sul ruolo e la gestione delle colture starter nei processi lattiero-caseari.
Su questi presupposti proponiamo il Corso ECM del 2023, come un'opportunità per soddisfare le esigenze culturali della professione e sviluppare gli interventi lungo i tre filoni:
•una lettura dei nuovi regolamenti e dell'impatto che questi hanno sulla nostra operatività, affidata sia a studiosi di diritto, a colleghi medici veterinari provenienti da istituzioni regionali ed extraregionali e a docenti di Università regionali e nazionali esperti nel settore
•tecnico-professionali pratici
•lezioni magistrali sul tema dell'ecosostenibilità

Siamo sicuri che la qualità dei relatori e le modalità del confronto e della discussione tra di essi ed i partecipanti, permetterà di raggiungere la consapevolezza auspicata della "sicurezza e qualità del latte e derivati".

CHI PUÒ PARTECIPARE:

Medici Veterinari, Medici Chirurghi, Biologi, Dietisti, Tecnici della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, chimici, nutrizionisti.
ISCRIZIONE
La partecipazione prevede un contributo di 100,00 € per gli iscritti all'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno in regola con la retta annuale e di 180,00 € per gli iscritti agli altri Ordini e per altre categorie professionali. Le relative quote di pagamento sono da versare obbligatoriamente sul c/c intestato a: Ordine dei Medici Veterinari Provincia di Salerno, C/C n° 16744831 – Poste Italiane – Codice IBAN IT56 Q076 0115 2000 0001 6744 831 – Causale: Sicurezza e qualità del latte e derivati. Aspetti tecnici e giuridici.
E' possibile iscriversi compilando la scheda sul sito www.ordineveterinarisa.it. E' necessario frequentare il 100% delle lezioni con obbligo di firma e compilazione della scheda finale.

INFO e CONTATTI

Ordine Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Traversa Regina Costanza, 5 – 84121 Salerno.
Tel. e fax 089/252565
www.ordineveterinarisa.it
info@ordineveterinarisa.it
ordinevet.sa@pec.fnovi.it