

MODALITA' DI ISCRIZIONE

La partecipazione è gratuita.

La scheda di iscrizione è possibile trovarla sul sito IZSTO:

<http://www.izsto.it/index.php/formazione/corsi-e-convegni>

Le iscrizioni saranno accettate in ordine cronologico, sino ad esaurimento dei posti disponibili.

I partecipanti ammessi riceveranno conferma dalla segreteria organizzativa tramite posta elettronica.

SEGRETERIA SCIENTIFICA:

Lucia Decastelli, IZSPLV

Manila Bianchi, IZSPLV

Francesca Martucci, IZSPLV

Daniela Meloni, IZSPLV

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:

Daniela Passalacqua

U.O. Formazione

Tel. 011/2686356

e-mail: daniela.passalacqua@izsto.it



22 APRILE 2021

**L'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE
DEL PIEMONTE LIGURIA E VALLE D'AOSTA**

Organizza
la videoconferenza*

**IL LABORATORIO DI ANALISI A SUPPORTO
DELLA FILIERA LATTIERO CASEARIA**


888

* Piattaforma Microsoft Teams

OBIETTIVI

Presso la SC Sicurezza e Qualità degli Alimenti si stanno svolgendo importanti progetti di ricerca e attività multidisciplinari che abbracciano l'intera filiera di trasformazione del latte. Durante l'evento, saranno presentati i dati degli studi su tracciabilità e origine del latte e sui criteri di qualità e sicurezza dei prodotti lattiero-caseari. Inoltre, si tratterà del tema dell'antibiotico-resistenza, attraverso i risultati di un'indagine svolta per verificare il ruolo del latte come possibile veicolo di batteri resistenti al consumatore. Saranno infine presentati i risultati dell'indagine sulle bevande vegetali sostitutive del latte sempre più utilizzate e consumate a livello nazionale e internazionale.

5 crediti



Obiettivo nazionale:

Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

per medico veterinario, chimico, biologo, tecnico di laboratorio, tecnico della prevenzione

PROGRAMMA

Ore 09.00 Collegamento all'aula virtuale

Ore 09.15 Saluto di benvenuto

Dott. Angelo Ferrari, Direttore Generale IZSPLV

Ore 09.30

Etichettature di origine nel latte: disciplina nazionale e percezione del consumatore

Lorenza Andreis, Studio Avvocato Andreis E Associati

Ore 10.00

La risonanza magnetica nucleare: prospettive per la verifica dell'origine

Francesco Savorani, POLITO

Ore 10.30

Non solo nutrienti: se il latte veicola geni resistenti

Clara Tramuta, IZSPLV
Angelo Romano, IZSPLV

Ore 11.00 Pausa caffè

Ore 11.15

L'acqua negli impianti di produzione delle paste filate: criticità e indagini microbiologiche

Silvia Bonetta, UNITO

Ore 11.45

Assi di stagionatura: indagine sui criteri di igiene

Luca Nicolandi, ASL TO4
Serena Frizziero, IZSPLV

Ore 12.15

Le bevande vegetali sostitutive del latte: indagine sui consumi e verifica dei parametri di sicurezza

Annalisa Costa, IZSPLV
Annalisa Garrone, IZSPLV

Ore 12.45 Discussione

Ore 13.30 Pausa pranzo

Ore 14.30

Microrganismi patogeni ed alteranti: qualità di formaggi a latte crudo e contaminazione ambientale in due caseifici piemontesi

Annalisa Costa, IZSPLV

Ore 15.00

Caratterizzazione genetica di Clostridioides spp. mediante PCR ribotyping

Clara Tramuta, IZSPLV
Arianna Ferrero, DISAFA, UNITO

Ore 15.30

Conta cellulare differenziale come indicatore precoce di mastite

Francesca Martucci, IZSPLV

Ore 16.00

Ricerca e identificazione di agenti mastidogeni tramite metodi di biologia molecolare

Angelo Romano, IZSPLV