Ordine
Medici Veterinari
salerno

**50**
**crediti ECM**

**Aprile – Luglio 2023**

# SICUREZZA E QUALITÀ DEL LATTE E DERIVATI.

## *Aspetti tecnici e giuridici*

**Direttore Scientifico: dr. Claudio Mucciolo – ASL Salerno**

## PROGRAMMA

**1ª giornata – 14 Aprile 2023 – Hotel Ariston, Paestum (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**:
Dott. 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 Ariston, Paestum (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 – CREMOPAR, 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***

**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 – Hotel Ariston, Paestum (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 – CREMOPAR, 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, Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali, Università Federico II – 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 – venerdì 16 giugno 2023 – Hotel Ariston, Paestum (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 – 23 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 - CREMOPAR, 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*