



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*



BENESSERE ANIMALE, QUALITA' DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE E SICUREZZA ALIMENTARE: NORMATIVA E CONTROLLI DI LABORATORIO

21, 26, novembre; 2, 3, e 10 dicembre 2014

Roma, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri
Via Appia Nuova, 1411 – *Sala Zavagli*

Finalità

Il corso si propone di aggiornare il personale sanitario della Direzione Operativa Produzioni Zootecniche e della Direzione Operativa Chimica che operano negli ambiti del benessere animale, controllo degli alimenti per uso umano e zootecnico, ricerca di contaminanti che determinano rischi per la salute umana e animale.

L'evento pertanto vuole essere anche un momento di confronto per sviluppare un'ulteriore collaborazione tra le due strutture impegnate in attività su tematiche comuni.

Destinatari: Personale sanitario (tecnici sanitari di laboratorio biomedico, veterinari, chimici e biologi) della D.O. Produzioni Zootecniche e della D.O. Chimica per un max di 30 partecipanti

Obiettivo nazionale: Sicurezza alimentare e/o patologie correlate

Obiettivi specifici

Sviluppo di competenze tecnico-professionali per il controllo degli alimenti ad uso zootecnico e per la formulazione di razioni alimentari; ricerca di pesticidi, micotossine e contaminanti ambientali negli alimenti di origine animale e vegetale per uso umano e zootecnico.

Responsabile scientifico:

*Dott. Bruno Neri – Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e Toscana
(IZS LT)*

PROGRAMMA

VENERDÌ 21 NOVEMBRE

ALIMENTAZIONE DEI RUMINANTI IN PILLOLE

Docenti della giornata:

*Dott.ssa Serena Calabrò e Dott.ssa Nadia Musco
(Università degli Studi di Napoli Federico II)*

Tutor Paolo Di Giustino

08.30 Registrazione dei partecipanti

09.00 **Presentazione del corso**
Dott. Bruno Neri

09.30 **Alimenti semplici aziendali impiegati nelle aziende zootecniche e loro conservazione**
Dott.ssa Nadia Musco

10.00 **Parametri di laboratorio “essenziali” per ogni tipologia di alimento**
Dott.ssa Nadia Musco

10.30 Pausa

10.45 **Alimentazione degli erbivori, con particolare riferimento ai ruminanti**
Dott.ssa Serena Calabrò

11.30 **Razioni alimentari rispettose della fisiologia del rumine**
Dott.ssa Serena Calabrò

13.00 Pausa pranzo

14.00 –17.00 **Determinazione dell’umidità e delle ceneri in campioni di mangime per l’alimentazione animale (Gruppo A – Gruppo B)**
Dott.ssa Antonella Nardoni, Paolo Di Giustino

MERCOLEDÌ 26 NOVEMBRE

IL PROFILO METABOLICO COME MEZZO DIAGNOSTICO NELLA VALUTAZIONE NUTRIZIONALE DELL'ALLEVAMENTO DELLA BOVINA DA LATTE

Docenti della giornata: Dott.ssa Cristina Roncoroni e Dott.ssa Antonella Nardoni

Tutor Paolo Di Giustino

09.00 Importanza dei profili metabolici per la verifica del corretto razionamento degli animali

Dott.ssa Cristina Roncoroni

10.30 Pausa

11.00 Metodiche spettrofotometriche: loro applicazioni e controlli qualità

Dott.ssa Antonella Nardoni

13.00 Pausa pranzo

14.00 –17.00 Esecuzione pratica della determinazione delle fibra Grezza e dell'Amido (Gruppo A – Gruppo B)

Dott. ssa Antonella Nardoni, Paolo Di Giustino

MARTEDI 2 DICEMBRE

ANALISI CHIMICHE PER LA VALUTAZIONE NUTRIZIONALE DEI MANGIMI

Docenti della giornata: Dott.ssa Antonella Nardoni

Tutor Paolo Di Giustino

09.00 Metodi analitici per la determinazione dei Parametri di laboratorio: carboidrati strutturali e non strutturali – proteine - lipidi
Dott.ssa Antonella Nardoni

10.30 Pausa

11.00 Esecuzione pratica della determinazione del livello proteico e lipidico in campioni di mangime (Gruppo A – Gruppo B)
Dott.ssa Antonella Nardoni, Paolo Di Giustino

13.00 Pausa pranzo

14.00 –17.00 Esecuzione pratica della determinazione del livello proteico e lipidico in campioni di mangime (Gruppo A – Gruppo B)
Dott.ssa Antonella Nardoni, Paolo Di Giustino

MERCOLEDÌ 3 DICEMBRE

PESTICIDI E MICOTOSSINE

Docente della giornata: Dott.ssa Katia Russo

09.00 Analisi di pesticidi su matrici di origine animale, sulle api e su alimenti ad uso zootecnico

09.30 Analisi di pesticidi su matrici di origine vegetale

10.00 Nuovi pesticidi, nuove sfide

10.30 Pausa

11.00 Analisi di micotossine

13.00 Pausa pranzo

14.00 –17.00 Esercitazioni in aula in 6 sottogruppi

MERCOLEDÌ 10 DICEMBRE

CONTAMINANTI AMBIENTALI NEGLI ALIMENTI PER USO UMANO E ANIMALE

Docente della giornata: Dott. Fabio Busico

09.00 **Contaminanti ambientali e catena alimentare**

09.30 **Analisi di contaminanti ambientali negli alimenti per l'uomo di origine animale e vegetale**

10.00 **Analisi di contaminanti ambientali negli alimenti per gli animali**

10.30 **Stato dell'arte della qualità del laboratorio Diossine ed inquinanti ambientali, legislazione e normative vigenti**

13.00 Pausa pranzo

14.00 –17.00 **Esercitazioni in aula in 6 sottogruppi**

17.00 **Prova scritta**

17.30 **Chiusura dei lavori**

MODALITA' DI ISCRIZIONE

L'evento è gratuito e riservato al personale interno che opera nella Direzione Operativa Chimica e Direzione Operativa Produzioni Zootecniche.

Termine arrivo delle richieste di iscrizione : 14 novembre 2014.

Conferma tramite e-mail da parte della segreteria organizzativa: 17 novembre 2014

CRITERI DI SELEZIONE:

Ordine di arrivo delle richieste di iscrizione al portale del personale che opera nella D.O. Chimica e D.O. Produzioni Zootecniche.

MODALITA' DI CANCELLAZIONE

Comunicare tempestivamente la rinuncia tramite il portale della formazione.

La mancata comunicazione sarà tenuta in considerazione per l'ammissione a successivi eventi formativi.

ATTESTATO CON INDICAZIONE DEI CREDITI FORMATIVI ECM:

è indispensabile la frequenza del 100% delle ore di formazione e il superamento della prova finale.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:

Ufficio di Staff Formazione, Comunicazione e Documentazione

tel. 06.79099421; fax 06.79099459/06.79340724

E-mail: formazione@izslt.it

L'organizzazione si riserva di annullare o modificare le date dell'evento formativo previa tempestiva comunicazione agli iscritti.



UNI EN ISO 9001:2008

*Sistema gestione qualità
Settore formazione
IZS Lazio e Toscana*