

## MODALITA' DI ISCRIZIONE

La partecipazione è gratuita.

Iscrizione tramite il portale della formazione all'indirizzo:

<http://formazione.izslt.it/>.

Termine iscrizioni **entro il 3 ottobre 2018**; conferme da parte della Segreteria Organizzativa tramite e-mail **entro il 4 ottobre**.

### Criteri di selezione in ordine di priorità:

- priorità per il personale esterno (II.ZZ.SS., ASL e laboratori privati) che opera nel settore lattiero caseario degli ovini e dei caprini;
- ordine di arrivo delle richieste di iscrizione, con un massimo di 15 posti per il personale interno IZS Lazio e Toscana che opera nel settore lattiero-caseario

## MODALITA' DI CANCELLAZIONE

Comunicare tempestivamente per iscritto la rinuncia alla Segreteria Organizzativa.

### Attestato di partecipazione con indicazione dei crediti formativi ECM:

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

## SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Struttura Formazione, Comunicazione e Documentazione  
IZS Lazio e Toscana, Sede di Roma – Via Appia Nuova 1411  
tel. 06.79099421; fax 06.79099459/79340724  
e-mail: [enrica.sarrecchia@izslt.it](mailto:enrica.sarrecchia@izslt.it)  
[www.izslt.it](http://www.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



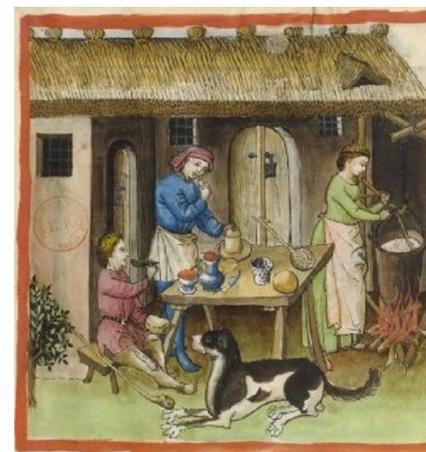
EA : 37



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



## QUALITA' DEL LATTE E DEI DERIVATI DEGLI OVINI E DEI CAPRINI: AGGIORNAMENTI SULL'ATTIVITA' DI RICERCA DEL CRELDOC



"Making White Cheese with dog"  
Tacuinum Sanitatis (1370-1400)

**11 ottobre 2018**

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



6 crediti per veterinari, biologi, tecnici di laboratorio e tecnici della prevenzione

**Destinatari:** Veterinari, biologi, tecnici di laboratorio e tecnici della prevenzione degli II.ZZ.SS., delle ASL e dei laboratori privati.  
Numero massimo: 80 partecipanti. Numero minimo per attivare il corso 30.

**Obiettivo nazionale:** Sanità veterinaria

### Obiettivo ECM

*Acquisizione di competenze tecnico professionali inerenti i problemi emergenti della qualità del latte ovino e caprino alla luce delle attività di ricerca da parte del Centro di Referenza Nazionale per la qualità del latte e dei prodotti derivati degli ovini e dei caprini (CReLDOC): cellule somatiche, sanità della mammella, fosfatasi alcalina, aflatossina B1, punto di congelamento, microbiologia delle produzioni casearie.*

### Obiettivi didattici:

*I partecipanti al termine dell'evento avranno acquisito aggiornamenti riguardo i seguenti aspetti della qualità del latte ovino e caprino:*

- cellule somatiche;
- sanità della mammella;
- fosfatasi alcalina;
- aflatossina B1;
- punto di congelamento;
- microbiologia delle produzioni casearie.

### Metodologia didattica e strumenti di verifica:

- Lezioni frontali;
- Discussioni;
- Questionario di apprendimento;
- Questionario di valutazione della qualità percepita.

### Responsabile Scientifico

**Dr. Gilberto Giangolini** - Responsabile del Centro di Referenza Nazionale per la qualità del latte e dei prodotti derivati degli ovini e dei caprini (CReLDOC), IZS Lazio e Toscana di Roma.

## PROGRAMMA

08,30 Registrazione dei partecipanti

08.45 Saluti di benvenuto

09,00 Apertura dei lavori

**Simonetta Amatiste** – *Dirigente Veterinario, Responsabile D.O. Igiene, Produzione e Trasformazione del latte, IZS LT*

09,15 **Qualità del latte e contenuto in cellule somatiche nel latte ovino**

**Gilberto Giangolini**

10,15 **Sanità della mammella negli allevamenti ovini del Lazio**

**Daniele Sagrafoli** - *Veterinario D.O. Igiene, Produzione e Trasformazione del latte, IZS LT*

**Giuseppina Giacinti** - *Agronomo D.O. Igiene, Produzione e Trasformazione del latte, IZS LT*

11,30 Pausa

11,45 **Aflatossina M1 nel latte e nei formaggi ovini e caprini**

**Carlo Boselli** - *Agronomo D.O. Igiene, Produzione e Trasformazione del latte, IZS LT*

12,30 Discussione

13,00 Pausa pranzo

14,00 **Limite di conformità della Fosfatasi alcalina nel latte ovino e caprino: risultati preliminari della ricerca corrente LT06/16**

**Nicla Marri** - *Biologo D.O. Igiene, Produzione e Trasformazione del latte, IZS LT*

14,30 **Punto di congelamento del latte ovino: un problema di interpretazione**

**Carlo Boselli**

15,15 **Formaggio a latte pastorizzato ovino: indagini microbiologiche durante le diverse fasi del processo produttivo**

**Gilberto Giangolini**

16,00 Discussione

16,30 Questionario finale

17,00 Chiusura lavori