

MODALITA' DI ISCRIZIONE

La partecipazione è gratuita.

Iscrizione tramite il portale della formazione all'indirizzo:

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

Termine iscrizioni **entro il 30 ottobre 2019**; conferme da parte della Segreteria Organizzativa tramite e-mail **dal 31 ottobre**.

Criteri di selezione in ordine di priorità:

- priorità per il personale esterno (II.ZZ.SS., ASL) che operano nel settore lattiero caseario degli ovini e dei caprini;
- 10 posti ecm riservati al personale interno IZSLT in ordine di arrivo delle richieste
- ordine di arrivo delle richieste di iscrizione.

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.

SEGRETARIA 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: alessandro.piras@izslt.it
www.izslt.it

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



EA : 37

UNI EN ISO 9001:2008



LA SANITÀ DELLA MAMMELLA E LA QUALITÀ DEL LATTE OVINO E CAPRINO: L'ESPERIENZA DEL C.RE.L.D.O.C. E DEL C.RE.N.M.O.C.



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

6 novembre 2019

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



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

Destinatari: Veterinari, biologi, chimici, 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**.
10 posti ECM riservati al personale interno IZSLT in ordine di arrivo delle richieste

Obiettivo nazionale: sanità veterinaria, attività presso stabulari; sanità vegetale

Obiettivo ECM

Acquisizione di competenze tecnico professionali sui problemi emergenti della qualità del latte ovino e caprino.

Obiettivi didattici:

I partecipanti al termine dell'evento avranno acquisito conoscenze riguardo la qualità del latte ovi-caprino derivate dalle attività di ricerca del C.Re.L.D.O.C. e del CReNMOC

Metodologia didattica e strumenti di verifica:

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

Responsabili Scientifici

Gilberto Giangolini - Responsabile del Centro di Referenza Nazionale per la qualità del latte e dei prodotti derivati degli ovini e dei caprini (CReLDOC), Igiene delle Produzioni e Salute Animale, IZS Lazio e Toscana M. Aleandri Sede di Roma.

Agnese Cannas - Responsabile del Centro di Referenza Nazionale per le Mastopatie degli Ovini e dei Caprini (CReNMOC), IZS Sardegna "Giuseppe Pegreffì" Sede di Sassari.

PROGRAMMA

09,00 **Registrazione dei partecipanti**

09,30 **Introduzione al corso**

Simonetta Amatiste – Dirigente Veterinario, Igiene delle Produzioni e Salute Animale, IZS LT Roma

10,00 **Aspetti clinici ed eziologici delle mastiti nei piccoli ruminanti**

Manuele Liciardi, Veterinario, *Responsabile della Struttura Complessa Diagnostico Territoriale di Cagliari, IZS Sardegna*

10,15 **Diagnosi e valutazione dei risultati di laboratorio nelle mastiti dei piccoli ruminanti**

Agnese Cannas

11,40 Pausa

12,00 **Epidemiologia e controllo delle mastiti nei piccoli ruminanti**

Simone Dore- Dirigente Veterinario presso il Centro di Referenza Nazionale per le Mastopatie degli Ovini e dei Caprini (CReNMOC), IZS Sardegna.

12,50 Discussione

13,15 Pausa pranzo

14,30 **Fosfatasi alcalina del latte crudo e pastorizzato ovino e caprino: stato dell'arte**

Gilberto Giangolini

15,20 **Il progresso della tecnologia nella determinazione dei parametri qualitativi del latte**

Carlo Boselli - Agronomo, Igiene delle Produzioni e Salute Animale, IZS LT Roma.

16,10 **Trasferimento dell'aflatossina M1 dal latte al formaggio**

Gilberto Giangolini

17,00 **Conclusioni e Questionario finale**

17,30 **Chiusura lavori**