



**A.I.V.I.**  
Associazione Italiana  
Veterinari Igienisti



**Provider: ProfConServizi – Servizi per le Professioni**  
**ID: 2502**

## **Giornata studio sulle problematiche attuali del settore lattiero-caseario**

**Lodi presso aula Magna Facoltà di Medicina Veterinaria**  
**1 dicembre 2018**

**Moderatori della giornata: Prof.ssa Patrizia Cattaneo e Prof. Giovanni Savoini**

- Dalle 8:15 alle 9:45 – registrazione dei partecipanti e firma di ingresso
- Dalle 8.45 alle 9.00 – apertura dei lavori e saluto delle autorità
- Dalle 9:00 alle 09:30 – Produzione latte alla stalla: esiti dei controlli ufficiali (relatore Dott. **Antonio Vitali**, Direzione Generale Sanità Unità Organizzativa Veterinaria).
- Dalle 09:30 alle 10:00 –Influenza dell'alimentazione sulle caratteristiche nutraceutiche di latte e formaggio (relatore Dott.ssa **Giovanna Battelli**, Ricercatrice ISPA-CNR).
- Dalle 10:00 alle 11:00 – Bergamini, vacche e stracchini (relatore Dott. **Michele Corti**, Professore Associato, Università degli Studi di Milano).
- Dalle 11:00 alle 11:30 Opportunità dell'uso di colture starter in formaggi tradizionali (relatore Dott. **Simone Stella**, Università degli Studi di Milano).
- Dalle 11:30 alle 12:00 – Analisi chimica dei prodotti caseari: cosa ci possono dire i composti presenti in latte e formaggi (relatore Dott. **Mauro Vasconi**, Professore a contratto, Università degli Studi di Milano).
- Dalle 12:00 alle 12:30 – *Bacillus cereus*: tassonomia, fattore di patogenicità e problematiche nell'uomo (relatore Dott.ssa **Emilia Ghelardi**, Professore Associato, Università degli Studi di Pisa).
- Dalle 12:30 alle 13:00 – Comportamento di *Bacillus cereus* in prodotti lattiero-caseari ed espressione della virulenza. (relatore Dott. **Francesco Celandroni**, Tecnico cat.D, Università degli Studi di Pisa).
- Dalle 13.00 alle 14.00 Pausa pranzo.
- Dalle 14:00 alle 14:30 – Importanza sanitaria del genere *Arcobacter* nella filiera lattiero-casearia (relatore Dott.ssa **Federica Giacometti**, Ricercatore a Tempo Determinato tipo A, Università degli Studi di Bologna).
- Dalle 14:30 alle 15:00 – Comportamento di *Listeria* e *E. coli* VTEC in prodotti a latte crudo (relatore Dott.ssa **Elena Cosciani Cunico**, Collaboratore professionale cat.D, Istituto Zooprofilattico della Lombardia e dell'Emilia Romagna).



**A.I.V.I.**  
Associazione Italiana  
Veterinari Igienisti



- Dalle 15:00 alle 16:00 – Pregi e difetti dei formaggi ammuffiti (relatore Dott.ssa **Lisa Vallone**, Ricercatore Universitario, Università degli Studi di Milano).
- Dalle 16:00 alle 16:30 – Un modello di microbiologia predittiva pre la descrizione del comportamento di *Listeria monocytogenes* in ricotta (relatore Dott.ssa **Erica Tirloni**, Assegnista di ricerca tipo A, Università degli Studi di Milano).
- Dalle 16:30 alle 17:00 – Performance del tampone floccato nella valutazione della contaminazione microbica di superfici nelle aree di produzione di un caseificio lombardo (relatore Dott.ssa **Sonia Allibardi**, Manager Copan Group)
- Dalle 17:00 alle 17:30 - test di apprendimento e valutazione qualità del corso
- Ore 17:30 - chiusura dei lavori.

Durata complessiva corso: **ore 7.00**

Corso destinato a: **Medici Veterinari.**

Obiettivi Formativi: **Sicurezza alimentare e/o patologie correlate**

Area: **Veterinaria**

Partecipanti ECM: **150**

**Per poter acquisire i crediti ECM è necessaria la presenza documentata ad almeno il 90% della durata delle ore di lezione ed il superamento del 75% dei quesiti che compongono il test di valutazione dell'apprendimento.**