



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



Provider: Prof ConServizi – Servizi per le Professioni
ID. 2502

“Qualità della carne e classificazione delle carcasse alla luce di un nuovo brevetto per la SEUROP”

Sede del corso

Aula Magna,

Edificio Scienze e Tecnologie Alimentari e Nutrizione (interno Orto Botanico)
Università degli Studi di Perugia
via San Costanzo,
06126, Perugia (PG)

Data

Perugia - 04 maggio 2018

PROGRAMMA

08.00 – 08.30

Registrazione partecipanti

08.30 – 09.00

Presentazione del corso e test d'ingresso

Prof. Beniamino T. Cenci Goga - Direttore Master SPVIA, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Perugia.

09.00 – 10.00

La produzione igienica della carne.

Prof. Beniamino T. Cenci Goga - Direttore Master SPVIA, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Perugia.

10.00 – 11.00

La normativa sulla classificazione di qualità delle carcasse

Prof. Andrea Armani - responsabile FishLab, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Pisa.

11.00 – 11.15 Pausa caffè

11.15 – 12.45

Applicazione delle tecniche di visual image analysis per la valutazione della qualità della carcassa e sviluppo strumentale. *Casi pratici.*

Dr. Paolo Negretti - Organismo di Ricerca CRF - Università Tor Vergata - Visual image analysis

12.45 – 13.45

Nuovi fenotipi per il terzo millennio.

Prof. Riccardo Negrini - Direttore Tecnico Associazione Italiana Allevatori, Roma.

13.45 – 14.30 Pausa pranzo

14.30 – 16.00

SmartAnimal, benessere e qualità delle produzioni.



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



Prof. Umberto Bernabucci - Università della Tuscia, Viterbo

16.00 – 17.00

La produzione della carne di equide: valutazione delle carcasse e qualità nutrizionale delle carni.

Prof. Paolo Polidori - Università degli studi di Camerino

17.00– 18.00

Certificazioni DOP/IGP. Valorizzazione e rilancio di un territorio. Il caso igp "vitellone bianco dell'Appennino Centrale.

Dr. Giuseppe Doliana - Medico veterinario - IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"

18.00 – 19.00

Test di apprendimento e valutazione del corso

Durata complessiva corso: **ore 8.00**

Corso destinato a: **Medici Veterinari.**

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

Area: **Veterinaria**

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.