



**Provider: Prof ConServizi – Servizi per le Professioni**

**ID. 2502**

**ID evento: 300719**

## **VACCINAZIONI, TERAPIE INNOVATIVE e QUALITA' DEI PRODOTTI ITTICI**

*(VACCINATIONS, INNOVATIVE THERAPIES and QUALITY OF FISH PRODUCTS)*

**Sabato 19 settembre 2020**

**GAL Alto Salento 2020 - Centro Polifunzionale per l'accoglienza al turista - C.da Li Cuti (ex SS 16) - Ostuni (BR)**

### **Sezione 1**

**VACCINAZIONI IN ACQUACOLTURA: ATTUALITA' E PROSPETTIVE (9:00 – 13:00)**

**8:15 - 8:45 Registrazione dei partecipanti**

**8:45 - 9:00 Presentazione del corso e Saluti delle autorità**

**9:00 – 10:00 Introduzione al sistema immunitario dei pesci**

*Marco Galeotti, MDV, Diplomato ECVP, ECAAH*

*Professore Ordinario di Patologia Generale Veterinaria, Patologia delle specie ittiche*

*Università di Udine*

**10:00 – 11:00 Stato attuale e future prospettive per la vaccinazione delle specie ittiche**

*Marco Galeotti, MDV, Diplomato ECVP, ECAAH*

*Professore Ordinario di Patologia Generale Veterinaria, Patologia delle specie ittiche*

*Università di Udine*

**11:00 – 12:00 Trota iridea, spigola e orata come target per lo studio di vaccini/sostanze immunomodulanti da utilizzare in acquacoltura**

*Donatella Volpatti, PhD,*

*Ricercatore SSD VET03*

*Docente di Patologia nutrizionale veterinaria*

*Università di Udine*

**12:00 – 13:00 Nuovi vaccini stabulogeni contro *Vibrio harveyi* e *Tenacibaculum maritimum* nella spigola: applicazioni future**

*Snježana Zrnčić, PhD, DVM, Fish pathologist*

*Dražen Oraić, PhD, DVM, Fish pathologist*

*Croatian Veterinary Institute, Zagreb*

**Pausa pranzo (13,00 – 14,00)**

### **Sezione 2**

**TERAPIE INNOVATIVE IN ACQUACOLTURA (14:00 - 17:00)**

**14:00 – 15:00 Sostanze naturali per un'acquacoltura sostenibile: stato dell'arte e possibili applicazioni nel controllo delle malattie infettive.**

*Chiara Bulfon, PhD*

*Ricercatrice*

*Università di Udine*



**15:00 – 16:00 Prodotti naturali marini (MNPs): potenziali farmaci contro *Vibrio anguillarum* e *Photobacterium damsela* piscicida**

Chiara Bulfon, PhD  
Ricercatrice  
Università di Udine

**16:00 – 17:00 Sostanze naturali contro parassiti in acquacoltura**

Ivona Mladineo DVM, PhD  
Institute of Oceanography and Fisheries  
Spalato

**Sezione 3**

**QUALITA' DEI PRODOTTI ITTICI (17:00 - 20:00)**

**17:00 – 18:00 Innovazione nella conservazione di prodotti ittici freschi: aspetti microbiologici e chimico-fisici**

Giuseppe Comi, MDV \*  
Professore Ordinario di Microbiologia degli Alimenti  
Università di Udine

*\*in caso di assenza del relatore, si indica come sostituto:*

Lucilla Iacumin  
Professore Associato di Microbiologia degli Alimenti  
Università di Udine

**18:00 - 19:00 Qualità nutrizionale del pesce di allevamento. Qualità dei prodotti ittici e commercializzazione.**

Jelka Pleadin, PhD, Master in biotechnology  
Croatian Veterinary Institute

**19:00 - 20:00 Consumo di pesce: effetti sulla salute e fattori che influenzano la scelta del consumatore.**

Greta Krešić, PhD  
Full Professor of Food and Nutrition  
Faculty of Tourism and Hospitality Management  
University of Rijeka

**Somministrazione del test finale (20:00 - 20:30)**

Durata complessiva corso: **ore 10**

Responsabile Scientifico: **Dott.ssa Margherita Landi**

Corso destinato a: **Medici Veterinari.**

Obiettivi Formativi: **Sanità veterinaria. Attività presso gli stabulari. Sanità vegetale.**

Area: **Veterinaria**

Quota di iscrizione: **€. 30,00**

Crediti per partecipanti: **10,00**

**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**