

MOTIVAZIONE del Workshop

La 'buona carne' fa parte della storia alimentare dell'uomo, ha accompagnato lo sviluppo della specie umana fin dalla Preistoria e persino le grandi Religioni monoteiste dettano regole precise per il suo consumo. Con lo sviluppo della scienza moderna e della tecnologia abbiamo fatto grandi passi avanti anche nella conoscenza di questo alimento, insieme semplice e complesso, ma certamente prezioso. Ma quanto ne sappiamo, in realtà?

Sappiamo che le sue qualità sensoriali e nutrizionali giocano un ruolo decisivo nella scelta dei consumatori, ma non conosciamo ancora a fondo i fattori che condizionano queste due qualità. Quanto sappiamo, per esempio, dei meccanismi della frollatura delle carni? Negli ultimi anni sono stati brevettati nuovi e finora impensabili sistemi per mantenere meglio le carni, per stabilizzarne il colore e aumentarne tenerezza, succosità e valore nutrizionale.

E da qualche tempo si discute molto su due aspetti della produzione delle carni: quali prospettive potremmo avere dalla clonazione degli animali da carne? E che ne diciamo della sintesi di carne direttamente in provetta?

Gli spunti per conoscere meglio le carni fresche ci sono tutti e ci sono anche motivi di discussione. Ci è parso importante organizzare una giornata di studio su questi argomenti, invitando esperti di settore ... e Voi!

L'evento è stato accreditato per n. 100 partecipanti.

La partecipazione è gratuita per: Medici – Medici Veterinari – Biologi - Tecnici della prevenzione – Dietisti

Associazione Giovanni Vincenzi - Via S. Giacomo, 5 – 37135 Verona - Tel. e fax: 0458201947

E-mail: associazionevincenzi@ordinevetverona.it

Modulo di iscrizione

Cognome nome

Data e luogo di nascita

Codice Fiscale

Professione

Disciplina/area professionale

Ente/azienda di appartenenza

Ordine, collegio, associazione di riferimento

Della Provincia di

Profilo lavorativo attuale: Dip.SSN
Convenzionato SSN LP Altro
Provincia dove esercita prevalentemente

Telefono

E-mail

Indirizzo per l'invio dell'attestato

Esprimo il consenso al trattamento dei miei dati per le finalità consentite dal D.L.vo n. 196/2003 per la gestione amministrativa dell'evento

Data e firma

ISCRIZIONI

Costo del corso € 80,00 comprensivo del pranzo. Le adesioni al corso si ricevono fino al 25 settembre (c/o Confcommercio Pordenone, Tel. 0434.549419, Fax 0434.549458, e-mail: sindacale@ascom.pn.it) previo bonifico alle seguenti coordinate:

IBAN IT75 P 05336 64990 000030480526 presso Banca Popolare FriulAdria Credit Agricole SpA, filiale di Sacile, Piazza del Popolo, 40 - 33077 SACILE.



Società Italiana Medicina
Veterinaria Preventiva



associazione
GIOVANNI VINCENZI



Azienda ULSS 20

Convegno

“La Buona Carne”...un patrimonio da
proteggere e conoscere meglio



26 Settembre 2013

8.30 – 17.30

Sala Convegni Circolo Ufficiali
Castel Vecchio - Verona

crediti ECM richiesti



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



Programma scientifico
26 Settembre 2013 - I^ sessione

Ore 08.30 – 09.00 –
Registrazione dei partecipanti
Saluti e presentazione del convegno
[Dr. Roberto Poggiani](#)

Ore 09.00 – 09.15
Un ricordo per il prof. Franco Faccincani
[Dr. Riccardo Murari](#)

Ore 09.15– 10.00
"Le carni nella storia dell'Uomo: regole, divieti e tradizioni"
[Dr. Riccardo Murari](#)

Ore 10.00 – 10.45
"Il quadro legislativo europeo per la produzione e commercializzazione della carne"
[Dr. Silvio Borrello](#)

Ore 10.45– 1130
"Tecniche di allevamento per la produzione di "buona carne"
[Prof. Severino Segato](#)

Ore 11.30 – 12.15
Nuovi sistemi per migliorare la naturale frollatura delle carni
[Prof. Valerio Giaccone](#)

Ore 12.15 – 13.00
Discussione degli argomenti trattati

13.00 – 14.00 – Pausa pranzo

II^ sessione

Ore 14.00 – 15.00
"Qualità microbiologica delle carni fresche"
[Prof. Valerio Giaccone](#)

Ore 15.00– 16.00
"I sistemi di controllo posti in essere dalle Forze Armate nell'approvvigionamento delle carni fresche e degli alimenti di origine animale in Italia e in operazioni"
[Ten.Col. Dr. Enrico Mancini](#)

Ore 16.00 – 17.00
"Strumenti a disposizione del consumatore per far valere i propri diritti nei confronti dei produttori alimentari e degli organismi di controllo"
[Avv. Fausto Capelli](#)

Ore 17.00 – 17.15
"Discussione degli argomenti trattati"

Ore 17.15 – 17.30
Scheda valutazione evento – test apprendimento

Relatori:

[Dr. Silvio Borrello](#)
Direttore Generale - Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione – Ministero Salute

[Prof. Fausto Capelli](#)
Collegio Europeo – Università di Parma – Foro di Milano

[Prof. Valerio Giaccone](#)
Professore ordinario di Ispezione e controllo dei prodotti alimentari di origine animale – Dipartimento di Medicina Animale, Produzioni e Salute - Università degli Studi di Padova

[Ten.Col. Dr. Enrico Mancini](#)
Consulente Veterinario delle Forze Operative Terrestri

[Dr. Riccardo Murari](#)
Veterinario Responsabile del Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale AULSS 20 Verona

[Prof. Severino Segato](#)
Ricercatore del Dipartimento di Scienze Animali. Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Padova