

Le carni fresche, dalla tradizione agli scenari futuri

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!

Valerio Giaccone

L'evento è stato accreditato per 100 partecipanti.

La partecipazione è gratuita e riservata a 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

Da inviare entro il 20 Settembre 2013
Associazione Giovanni Vincenzi Via S. Giacomo, 5
37135 Verona - Fax: 0458201947

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



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 - Responsabile SIMeVeP Veneto

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– 11.30
"Tecniche di allevamento per la produzione di "buona carne"
Dr. 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

Ore 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 di alimenti e degli organismi di controllo"
Avv. Prof. 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

Avv. 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

Dr. Severino Segato
Dipartimento di Medicina Animale, Produzioni e Salute– Università degli Studi di Padova