

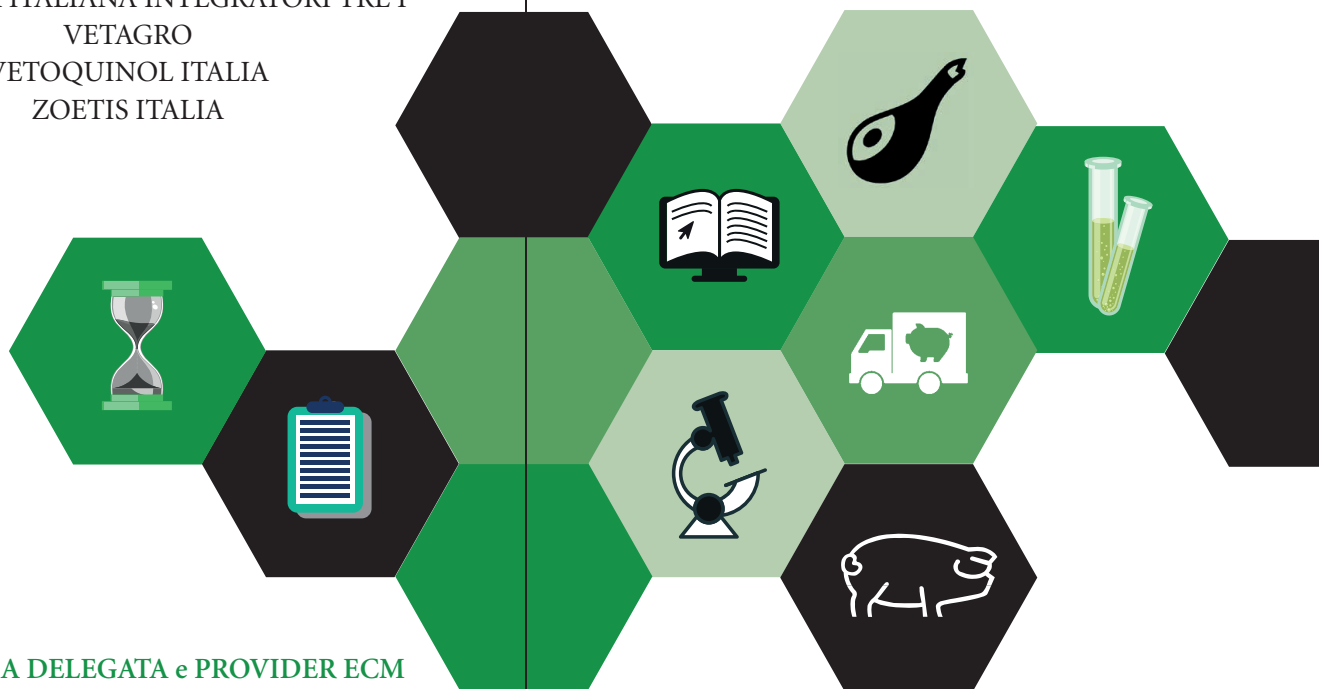
Le iniziative promosse ed organizzate da SIPAS
per il 2019 sono realizzate con il contributo di:

BAYER SANITÀ ANIMALE
BOEHRINGER-INGELHEIM
CALIER ITALIA
CEVA SALUTE ANIMALE
CHEMIFARMA
DOX AL ITALIA
ELANCO ANIMAL HEALTH
FATRO
HIPRA ITALIA
HUVEPHARMA
MSD ANIMAL HEALTH
INDUSTRIA ITALIANA INTEGRATORI TRE I
VETAGRO
VETOQUINOL ITALIA
ZOETIS ITALIA



GIORNATA DI STUDIO SIPAS

COSCE E CARCASSE: criticità di un prodotto d'eccellenza



SEGRETERIA DELEGATA e PROVIDER ECM



Via Marchesi, 26/D - 43126 Parma
Tel. 0521 290191 INT 19 - Fax 0521 291314
e-mail: sipas@mvcongressi.it - www.mvcongressi.com
www.sipas.org

PARMA
Venerdì 11 ottobre 2019
CDH Hotel Parma & Congressi

INFORMAZIONI

SEDE

CDH Hotel Parma & Congressi

Via Emilia Ovest, 281/A, Parma (PR)

<http://www.hotelparmacongressi.com/>

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Per partecipare alla Giornata SIPAS è necessario essere in regola con la quota associativa per il 2019; i non soci dovranno provvedere al versamento della quota associativa SIPAS per l'anno 2019 pari a € 100,00; per gli specializzandi la quota associativa è pari a € 50,00 con adeguata certificazione.

Quota d'iscrizione alla sola GIORNATA per coloro che NON sono MAI stati SOCI SIPAS, € 30,00 inclusa IVA

Il versamento della quota darà diritto a:

- partecipazione ai lavori
- kit congressuale
- light lunch a buffet
- attestato di partecipazione
- crediti ECM (ai SOLI SOCI SIPAS aventi diritto)

CREDITI FORMATIVI ECM

Il corso è stato accreditato per **Medici Veterinari**.

Per ottenere i crediti formativi è necessario partecipare al 100% dei lavori in sala.



PROGRAMMA



- 9.00** Registrazione partecipanti
- 9.45** Apertura dei lavori e presentazione della giornata
Andrea Luppì
Presidente SIPAS,
IZS Lombardia ed Emilia Romagna, Parma

I SESSIONE


 *Moderatore*
Annalisa Scollo, Vice Presidente SIPAS

- 10.00** **Il macello: valorizzazione finale del prodotto di allevamento**
Streparola Dalmazio, Consigliere SIPAS
- 10.45** **Fattori gestionali e alimentari che influenzano la qualità della coscia da adibire alla produzione di prosciutto crudo DOP**
Luigi Gallo, Università degli Studi di Padova
Stefano Schiavon, Università degli Studi di Padova

11.30 **Discussione**

12.00 *Lunch*

II SESSIONE

 *Moderatore*
Denis Vio, Consigliere SIPAS

- 13.30** **Considerazioni sulla identificazione e rimozione dei difetti della carcassa suina dopo l'ispezione post-mortem**
Gaetano Liuzzo, AUSL Modena
- 14.30** **La qualità della coscia destinata a trasformazione in prosciutto crudo DOP: aspetti genetici e azioni di miglioramento genetico**
Paolo Carnier, Università degli Studi di Padova
- 15.00** **Il trasporto dei suini al macello in relazione alla qualità delle cosce. L'esperienza del gruppo OPAS**
Maria Chiara Corlianò, OPAS
- 15.30** **Discussione**
- 15.45** **Valutazione dell'apprendimento**
- 16.30** Termine dei lavori