



**A. I. V. I.**

Associazione Italiana  
Veterinari Igienisti

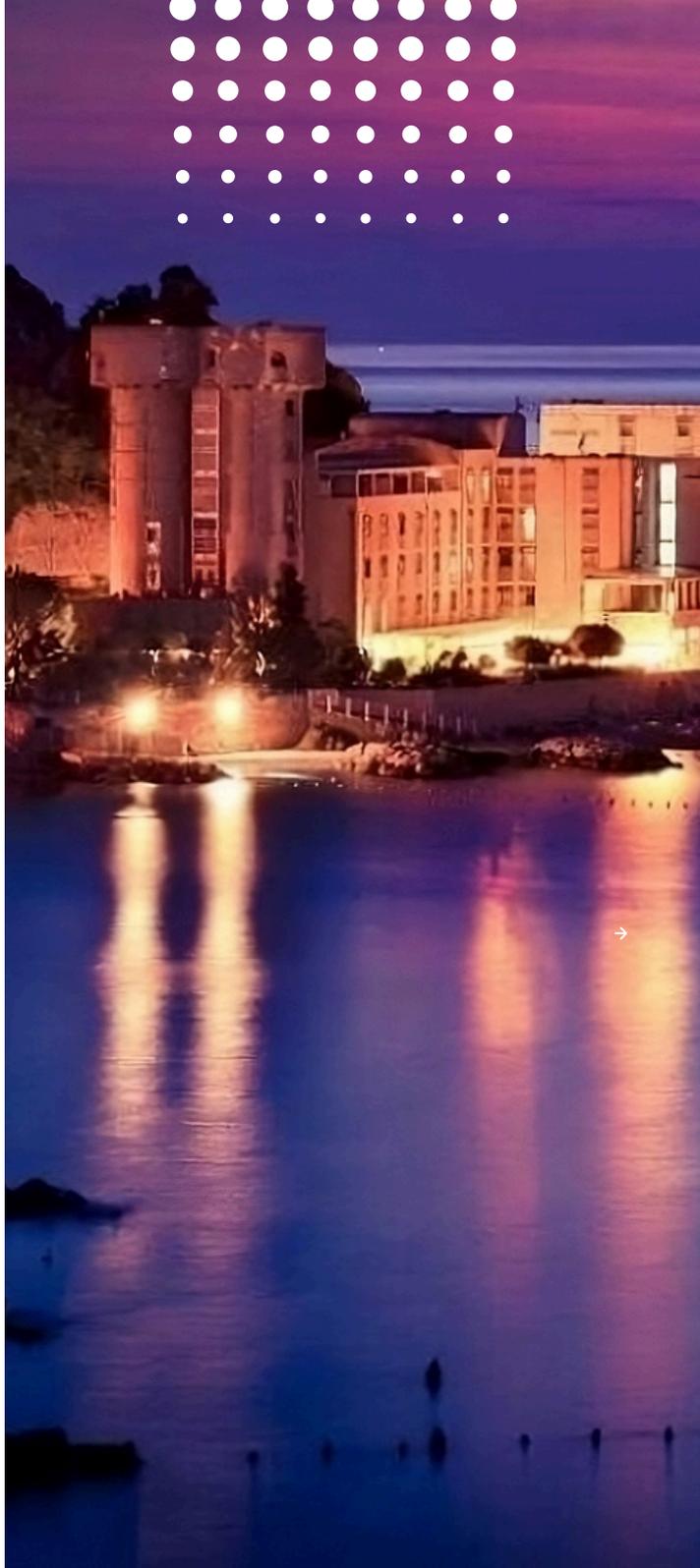


Istituto Zooprofilattico  
Sperimentale del Mezzogiorno  
Campania | Calabria

**SEGRETERIA ORGANIZZATIVA**



VIA PIETRAVALLE, 11 - 80131 NAPOLI  
TEL. 081.5456125 FAX. 081.19324957  
INFO@EUBEA.IT - WWW.EUBEA.IT





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

**Z**  
Istituto Zooprofilattico  
Sperimentale del Mezzogiorno  
Campania | Calabria

# XXXIII

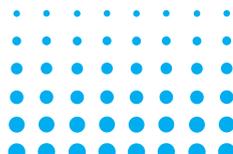
## CONGRESSO NAZIONALE AIVI

### IL VETERINARIO IGIENISTA E LE NUOVE FRONTIERE PROFESSIONALI



# 11-13 SETTEMBRE 2024

CASTELLAMMARE  
DI STABIA



# A.I.V.I ASSOCIAZIONE ITALIANA VETERINARI IGIENISTI

**Presidente:** Prof. Aniello Anastasio  
**Vice Presidente:** Dott. Roberto Macrì  
**Segretario:** Prof. Raffaele Marrone

## COMITATO SCIENTIFICO AIVI

Prof.ssa Graziella Ziino	Prof.ssa Valentina Terio
Prof. Sergio Ghidini	Prof.ssa Elisabetta Bonerba
Dott. Gaetano Liuzzo	Prof. Andrea Armani
Dott. Roberto Macrì	Prof. Cristian Bernardi
Dott. Domenico Mollica	Prof.ssa Raffaella Branciarì
Dott.ssa Teresa Bossù	Prof.ssa Anna Rita Loschi
Dott. ssa Yolande Thérèse	Prof. Luca Fasolato
Rose Proroga	Prof. Andrea Serraino
Dott. Palma Giuseppe	

## RESPONSABILI SCIENTIFICI

Prof. **Aniello Anastasio**  
Dott. **Domenico Mollica**  
Dott.ssa **Yolande Thérèse Rose Proroga**  
Prof. **Raffaele Marrone** (Segreteria Scientifica)

## COMITATO ORGANIZZATORE DEL XXXIII CONVEGNO NAZIONALE

**Responsabile del Comitato Organizzatore**  
Dott. **Domenico Mollica** (ASL NAPOLI 3 SUD)

Dott. **Catello Coppola** (ASL NAPOLI 3 SUD)  
Dott. **Andreamarca Lombardi** (Food Safety Consulting Srl)  
Dott. **Roberto Macrì** (ASP Catanzaro)  
Dott.ssa **Yolande Therese Rose Proroga** (IZSM Portici)  
Dott. **Benedetto Neola** (FNOVI)  
Prof. **Raffaele Marrone** (UNINA Napoli)

# FACULTY

**Anastasio Aniello**

Prof. Ord. Unina Dip. Medicina Veterinaria e Prod. Animale - Napoli

**Aversano Francesco**

Prof. Ass. Diritto Agrario Università degli Studi di Napoli Federico II - Napoli

**Balestrieri Anna**

Resp. UOS Tipizzazione Salmonelle Dip. Coordin. Sic. Alimentare - Napoli

**Chiesa Luca Maria**

Prof. Ordinario in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale presso UNIMI - Lodi

**Ciardella Farzati Giorgio**

CDA Azienda Farzati - Casal Velino

**Coppola Catello**

Resp. UOS Ambito 3 Serv. IAOA ASL Napoli3 Sud - Gragnano

**De Carlo Esterina**

Direttore Sanitario Ist. Zooprofilattico - Portici

**De Santis Enrico Pietro Luigi**

Dir. Dip. Med. Veterin. Univ. Di Sassari - Sassari

**Di Loria Giuseppe**

Medico Veterinario Dirett. UOC Igiene degli Alimenti Orig. Animale - Nola

**Inaieri Adriana**

Prof. ord. di Isp. degli Alimenti Dip. Scienze Alimenti e Farmaco - Presidente SISVET - Parma

**Lombardi Andreamaria**

Medico Veterinario - Ammin. Food Sevety Consulting Srl - Napoli

**Macri Roberto**

Dirigente ASP Catanzaro - Servizio di Medicina Veterinaria ed Igiene Alimenti - Catanzaro

**Manfreda Gerardo**

Professore ordinario Dipart. Agricoltura e Scienze alimentari - Bologna

**Marrone Raffaele**

Prof. Ass. Isp. Alim. Origine Animale Dip. Medicina Veterinaria Unina - Napoli

**Marruchella Giuseppe**

Prof. Ass. Università degli Studi Di Teramo Med. Veterinaria - Teramo

**Mollica Domenico**

Veterinario Dirigente Serv. IAOA ASL Napoli3 Sud - Penisola Sorrentina

**Mattalia Maura**

Professore Assoc. di Diritto amm. - Univ. degli Studi di Torino - Dip. di Giurisprudenza

**Panebianco Antonio**

Dottore in Medicina Veterinaria presso l'Università di Messina - Messina

**Pepe Tiziana**

Prof. Ord. Dip. di Scienze e Veterinaria Unina - Napoli

**Proroga Yolande Therese Rose**

Resp. UOS Microbiologia e biotecnologie Alimenti

Dip.to Coordinamento di Sicurezza Alimentare - IZSM - Portici

**Rosati Roberto**

Direttore Della Ristorazione Villa Grande Castelgandolfo - Roma

**Rubino Vito**

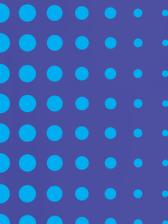
Prof. Ass. Diritto Unione Europea - Università Piemonte Orientale - Vercelli

**Salso Pasquale**

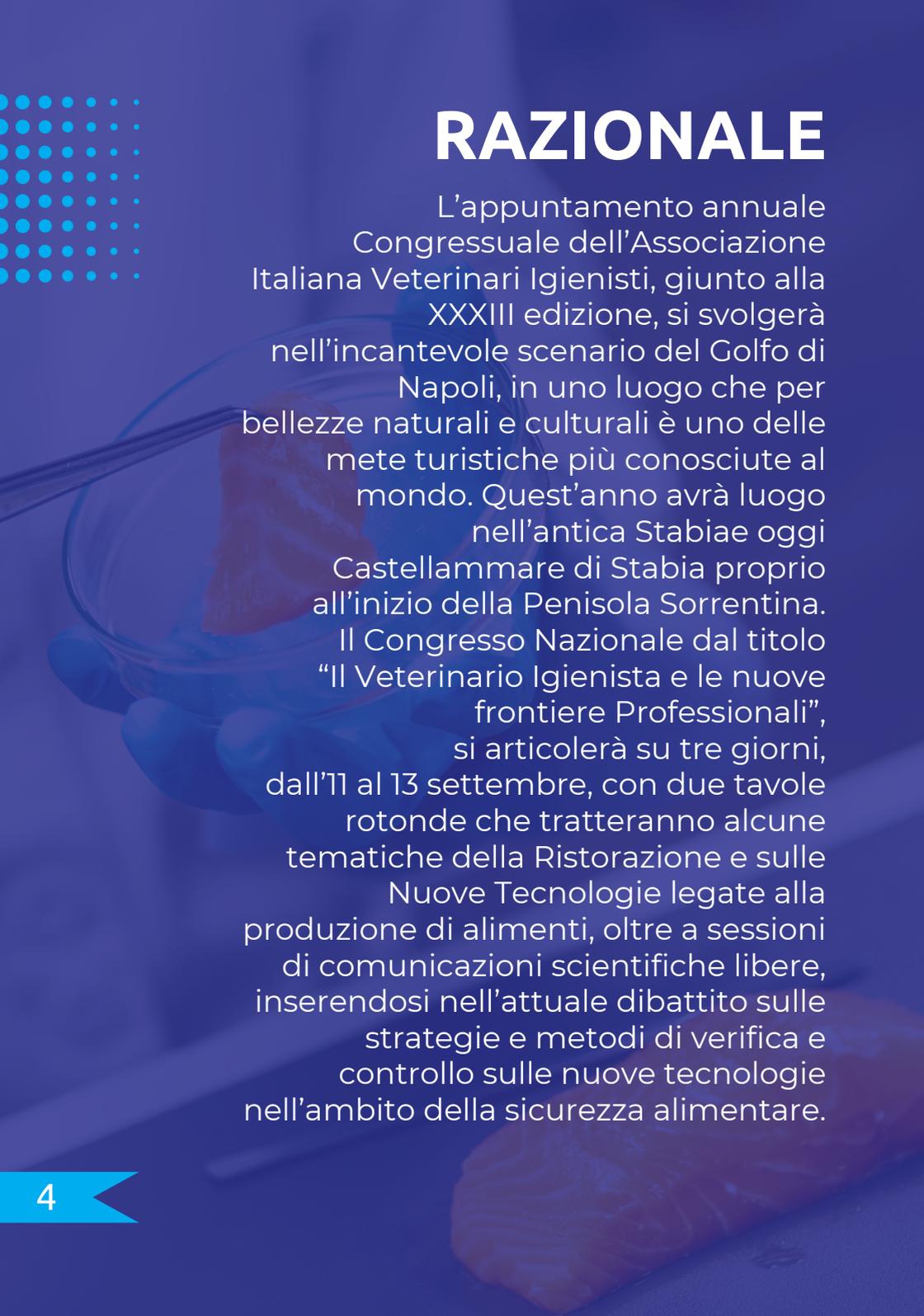
Colonnello Veterinario del Corpo Sanitario dell' Esercito Italiano - Napoli

**Seguino Alessandro**

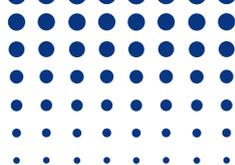
Prof. Ass. Università di Bologna Dip. Medicina Veterinaria - Bologna



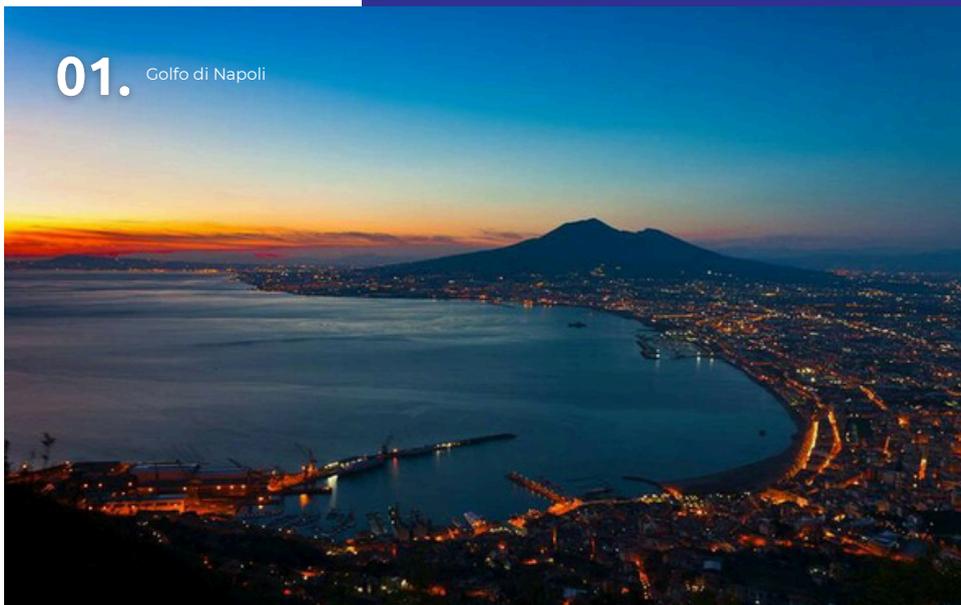
# RAZIONALE



L'appuntamento annuale Congressuale dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti, giunto alla XXXIII edizione, si svolgerà nell'incantevole scenario del Golfo di Napoli, in un luogo che per bellezze naturali e culturali è uno delle mete turistiche più conosciute al mondo. Quest'anno avrà luogo nell'antica Stabiae oggi Castellammare di Stabia proprio all'inizio della Penisola Sorrentina. Il Congresso Nazionale dal titolo "Il Veterinario Igienista e le nuove frontiere Professionali", si articolerà su tre giorni, dall'11 al 13 settembre, con due tavole rotonde che tratteranno alcune tematiche della Ristorazione e sulle Nuove Tecnologie legate alla produzione di alimenti, oltre a sessioni di comunicazioni scientifiche libere, inserendosi nell'attuale dibattito sulle strategie e metodi di verifica e controllo sulle nuove tecnologie nell'ambito della sicurezza alimentare.

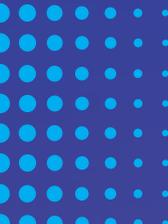


## 01. Golfo di Napoli



## 02. Castello Medioevale Castellammare di Stabia





# PROGRAMMA

# XXXIII

## CONGRESSO NAZIONALE AIVI

### IL VETERINARIO IGIENISTA E LE NUOVE FRONTIERE PROFESSIONALI

# SALUTI DEL BOARD SCIENTIFICO



## **Cari soci benvenuti al XXXII Convegno Nazionale dell'AIVI**

Il Convegno ed in particolare le tavole rotonde rappresentano un momento importante di discussione per fare il punto su due ambiti che vedono il medico veterinario igienista protagonista sia come autorità di controllo che come consulente aziendale. Nella prima verranno affrontate aspetti riguardanti la cosiddetta altra ristorazione; recenti eventi naturali e bellici hanno sottolineato l'importanza della figura del medico veterinario nella gestione degli aspetti igienico sanitari connessi a questa particolare tipologia di ristorazione. Il dibattito affronterà poi con spirito critico gli aspetti giurisprudenziali connessi alle nuove forme di ristorazione domestica. Il focus della seconda tavola rotonda sarà incentrato sulle nuove tecnologie nell'industria alimentare ed i relativi aspetti applicativi. I progressi tecnologici, come la block chain, la sensoristica e l'intelligenza artificiale, sono alcuni esempi virtuosi che ci dicono come la ricerca e la scienza, applicate in campo alimentare, possano contribuire a rendere l'industria alimentare più efficiente. Verranno discusse alcune applicazioni di queste tecnologie valutando le garanzie igienico sanitarie e ribadendo il ruolo centrale del medico veterinario igienista. La splendida cornice della location e la vicinanza alla penisola sorrentina mi auguro renderanno piacevoli anche i momenti liberi



**ANIELLO ANASTASIO**  
*PRESIDENTE AIVI*

# SALUTI DEL BOARD SCIENTIFICO

Inserito nella splendida cornice del Towers Hotel Stabiae Sorrento Coast, quello del 2024 è il XXXIII Congresso Nazionale A.I.V.I.

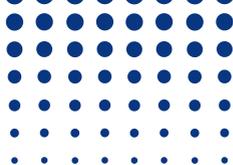
Il tema scelto quest'anno, in continuità con quelli delle scorse edizioni, è "IL VETERINARIO IGIENISTA E LE NUOVE FRONTIERE PROFESSIONALI".

Il congresso è ambiziosamente strutturato in due tavole rotonde su temi di estrema attualità ed è ricco di comunicazioni scientifiche pensate sulla base delle problematiche e opportunità delle diverse filiere agroalimentari, con una particolare attenzione alle nuove sfide che le tecnologie innovative ci impongono.

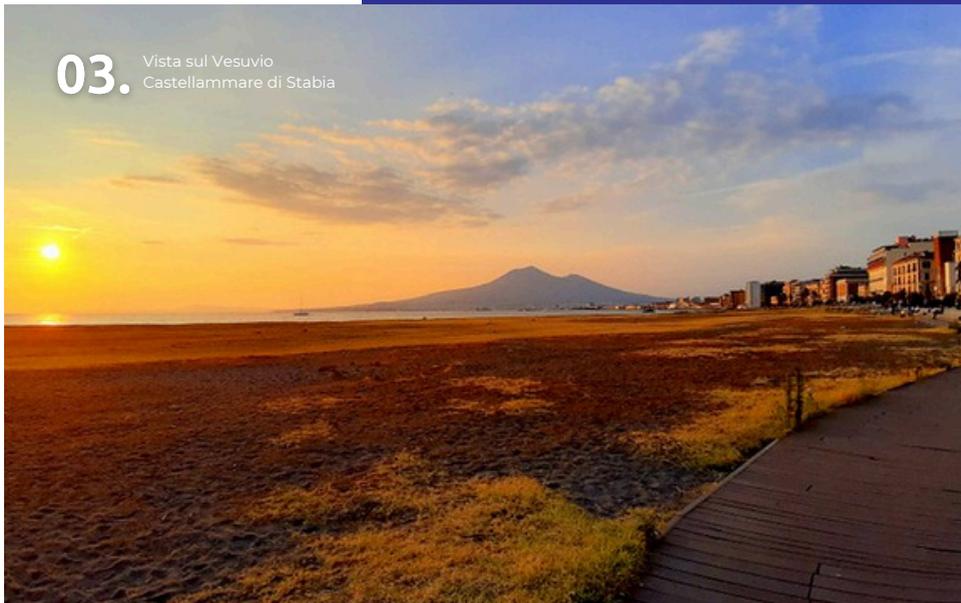
Crediamo che sarà un'occasione irripetibile, non mancate!



**RAFFAELE MARRONE**  
*SEGRETARIO NAZIONALE A.I.V.I.*

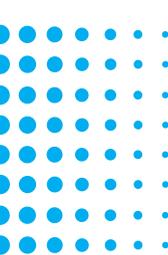


**03.** Vista sul Vesuvio  
Castellammare di Stabia



**04.** Towers Hotel Stabiae  
Sorrento Coast





# MERCOLEDÌ 11 SETTEMBRE

**CAFFÈ DI BENVENUTO**

**13:00 - 14:00**

**RIUNIONE DEL COMITATO  
SCIENTIFICO/  
REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI**

**13:30 - 14:30**

**REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI**

**14:30 - 14:45**

**SALUTI DEL PRESIDENTE  
E DEL COMITATO ORGANIZZATIVO**

## L'ALTRA RISTORAZIONE

PRIMA TAVOLA ROTONDA

**INTRODUZIONE**

**Moderatori:**

*Yolande Therese Rose Proroga*

*Roberto Macrì*

**14:45 - 15:00**

**LA RISTORAZIONE  
MILITARE CAMPALE IN PATRIA  
E NELLE MISSIONI ALL' ESTERO**

*Pasquale Salso*

**15:00 - 15:30**

**LA RISTORAZIONE NELLE EMERGENZE  
DI PROTEZIONE CIVILE**

*Roberto Rosati*

**15:30 - 16:00**

**IMPRESA ALIMENTARE  
"DOMESTICA": REGOLE,  
QUESTIONI E CONTROLLO**

*Francesco Aversano*

**16:00 - 16:30**

16:30 - 17:30

17:30 - 19:30

## DISCUSSIONE

### I SESSIONE DI COMUNICAZIONI VARIE (11 COMUNICAZIONI)

**Moderatori:** *Catello Coppola - Adriana Ianieri*

**1) VALUTAZIONE DELL'EFFICACIA DELLE MISURE PREVISTE DAL REGOLAMENTO DI ESECUZIONE UE/2019/1973 IN MATERIA DI INCREMENTO TEMPORANEO DEI CONTROLLI UFFICIALI ALL'INGRESSO NELL'UNIONE DI ALIMENTI E DEI MANGIMI DI ORIGINE NON ANIMALE**

*C. Ciccarelli, A.M. Semeraro, V. Di Trani, M. Leinoudi, V. Martelli, E. Ciccarelli*

**2) INSETTI NELL'ALIMENTAZIONE UMANA: STUDIO SUI LIVELLI DI ELEMENTI IN TRACCE**

*D. Sansone, D. Cristiano, R. Brunetti, P. Gallo, Y.T.R. Proroga, M. Esposito*

**3) IL MIGLIORAMENTO DELL' ATTIVITÀ' DI CONTROLLO UFFICIALE PER HOME FOOD – HOME RESTAURANT IN EMILIA ROMAGNA. STUDIO DELLE CRITICITÀ**

*M. L. Bartczak, M. Franceschini, F. Farinelli, P. Masiello, D. De Vita, F. Marseglia, L. Colli, S. Ruotolo, M.C. Terravecchia, E. Grasso, G. Micagni, A. Poeta*

**4) GESTIONE DI UN FOCOLAIO DI NOROVIRUS CON APPROCCIO ONE HEALTH**

*C. Girardi, M. Sartoni, F. Marconi, A. Guidi, J.A. Iamarino, V. Gallinoro, S. Mele, G. Nardone, M. Grani, G. Munaò, L. Cianti, P. Piccioli, Y. Zizzo, L. Bianchi, L. Kundisova*

**5) LE SALMONELLE MINORI: CRITICITÀ PER GLI ADDETTI AL CONTROLLO UFFICIALE**

*E. Costa, C. Biglia, M. Mattalia*

**6) LE ATTIVITÀ DI CONTROLLO  
UFFICIALE DEL SERVIZIO VETERINARIO  
IAOA ALLA LUCE DEL D. LGS 27/2021 E  
DEL D.LGS 150/2022. DUE ESPERIENZE  
DELLA USLUMBRIA 2**

*F. Scoppetta, D. Serva, M.A. Leo*

**7) IMPATTO DELLE ERUZIONI VULCANICHE SULLA  
CONTAMINAZIONE DA METALLI PESANTI NELLA  
CATENA ALIMENTARE**

*S. Pulze, N.Presti, A. Anastasio*

**8) MICOTOSSINE E TOSSINE VEGETALI NEI  
REGOLAMENTI (UE) 2023/2024**

*M. Iriti, S. Vitalini, L. Vallone*

**9) MESSA A PUNTO E VALIDAZIONE DI PCR END-  
POINT PER LA DETERMINAZIONE DI DNA DI INSETTI  
EDIBILI - ACHETA DOMESTICUS E TENEBRIO  
MOLITOR - IN MATRICI ALIMENTARI**

*G. Magagna, S. Pederzani, M. Tilola, M. N. Losio, V. Filipello*

**10) VALUTAZIONE DELLA RESISTENZA AGLI  
ANTIBIOTICI IN STAFILOCOCCCHI ISOLATI DALLE  
MANI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE  
NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

*S. Primavilla, F. R. Massacci, M. Tinaro, A. Petruzzelli,  
R. Branciarì, R. Roila, M. Ciullo, A. Lupattelli, C. Licciardi,  
C. Gabucci, D. Savelli, M. Torricelli, D. Ranucci, A. Valiani*

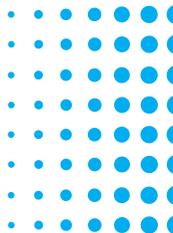
**11) CONFORMITÀ DELLE ETICHETTE DI INSETTI  
DESTINATI AL CONSUMO UMANO ED ACQUISTATI  
SU SITI DI E-COMMERCE**

*F. Cucciniello, D. Cristiano, M. F. Peruzzy,  
Y. T.R. Proroga, N. Murrui*

**BREVE SALUTO DI BENVENUTO  
IN MUSICA ED A SEGUIRE  
DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI  
DEI MONTI LATTARI**

**19:30**

# GIOVEDÌ 12 SETTEMBRE



09:00 - 09:15

**SALUTI DELLE AUTORITÀ**

## LE NUOVE TECNOLOGIE: L'IGIENE E L'ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI

SECONDA TAVOLA ROTONDA

09:15 - 09:45

### INTRODUZIONE

*Moderatori: Aniello Anastasio - Tiziana Pepe*

09:45 - 10:15

### PRECAUZIONE E NOVEL FOODS: UNA LETTURA GIURIDICA

*Vito Rubino*

10:15 - 10:45

### LE NUOVE FRONTIERE PER LA TRACCIABILITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

*Giorgio Ciardella*

10:45 - 11:00

### COFFEE BREAK

11:00 - 11:30

### MODERNIZZAZIONE DELL'ISPEZIONE AL MACELLO: IL SIMULATORE VIRTUALE

*Alessandro Seguino*

11:30 - 12:00

### L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE NELL'INDUSTRIA DI MACELLAZIONE

*Giuseppe Marruchella*

**1) ADESIONE IN VITRO SU MICROPLASTICHE DI  
BATTERI ISOLATI IN AMBIENTE MARINO DA  
MACROPLASTICHE**

*S. Di Lullo, S. Peralisi, G. Angelico, G. Talevi, S. Nardi,  
F. Barchiesi, F. Leoni, E. Rocchegiani, D. Ottaviani*

**2) CROSS-REATTIVITÀ DEI TEST PER LA  
RILEVAZIONE DI CROSTACEI IN ALIMENTI A BASE  
DI INSETTI COMMESTIBILI: LA REAL TIME-PCR  
QUALE SUPPORTO ALL'ATTIVITÀ ANALITICA**

*A. Cutarelli, D. Cristiano, L. Biondi, B. Cioffi,  
F. P. Serpe, F. Capuano, G. Fusco, E. De Carlo,  
A. M. I. Montone*

**3) MYSTERY SHOPPER SUI PRODOTTI ALIMENTARI  
ACQUISTATI TRAMITE E-COMMERCE: RISULTATI DI  
UNO STUDIO SPERIMENTALE**

*G. Cento, P. Antonelli, M. Furlan, A. Sardella,  
P. Pestelli, V. Cibir, L. Barco*

**4) INDAGINE SULLA RICERCA DI LISTERIA  
MONOCYTOGENES IN STABILIMENTI DI  
PRODUZIONE DELLA FILIERA CASEARIA OVINA  
NELLA REGIONE SARDEGNA**

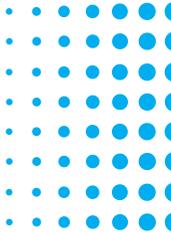
*S. Salza, R. Melillo, T. Tedde, G. Piras, R. Bazzardi,  
M. Molotzu, L. Giagnoni, A. Tondello, A. Cecchinato,  
P. Stevanato, A. Squartini, S. Virgilio, C. Spanu*

**5) CARATTERIZZAZIONE DEL FIORDILATTE  
DELL'AGRO PONTINO CON METODICHE  
TRADIZIONALI E DI NUOVA GENERAZIONE**

*V. Russini, C. Giustizieri, B. M. Varcasia, C. Corradini,  
R. Bicocchi, A. Proietti, T. Zottola, M. C. Campagna,  
P. Briganti, F. Riccardi, R. Condoleo, P. De Santis,  
T. Bogdanova, M. L. De Marchis, T. Bossù*

**6) PRESENZA DI SOSTANZE  
PERFLUOROALCHILICHE NELLE CARNI  
BOVINE PRECOTTE E IN SCATOLA**

*M. Nobile, D. Curci, F. Arioli, L. M. Chiesa,  
S. Panseri*



## **7) CARATTERIZZAZIONE DELLA FINOCCHIONA IGP CON METODICHE TRADIZIONALI E DI NUOVA GENERAZIONE**

*M. L. De Marchis, C. Giustizieri, B. Maria Varcasia, A. F. De Bene, S. Lovari, V. Russini, F. Della Verità, C. Groppi, N. Corsaro, M. Senese, D. Castiglione, I. Di Domenico, P. De Santis, T. Bogdanova, T. Bossù*

## **8) INDAGINE PRELIMINARE SULL'APPLICABILITÀ DELLA TECNOLOGIA INFRAROSSI PER LA SANIFICAZIONE DEL LATTE CRUDO**

*L. Danesi, M. Nobile, M. Fontana, E. Tirloni, L. M. Chiesa, F. Savini, R. E. Villa, S. Panseri*

## **9) VALUTAZIONE RAPIDA E OGGETTIVA DELLE LESIONI POLMONARI DEL SUINO ATTRAVERSO UN NUOVO METODO SPETTROSCOPICO**

*M. O. Varrà, M. Recchia, G. L. Alborali, A. M. Maisano, M. Medugno, S. Ghidini, A. Ianieri, E. Zanardi*

## **10) PIANO NAZIONALE RESIDUI: GESTIONE DI POSITIVITÀ SU CAMPIONE SOSPETTO IN BOVINO MACELLATO REGOLARMENTE**

*L. Di Giacomo, A. Angellotti, E. Ferretti, M. Grifi, G. Iacchia, M. Tardella*

## **11) NON È TUTTA SOIA QUELLA IN ETICHETTA: RICERCA DI INGREDIENTI DI ORIGINE ANIMALE IN PRODOTTI ETNICI DI IMPORTAZIONE**

*M. Tilola, G. Magagna, V. Filipello, B. Bertasi, G. Finazzi, M.N. Losio*

## **12) CRITERI DI IGIENE DI PROCESSO SULLE CARCASSE DI AVICOLI AL MACELLO: CONFRONTO DEI RISULTATI DELL'AUTOCONTROLLO E DEL CONTROLLO UFFICIALE**

*A. Rosamilia, S. Benedetti, G. Galletti, L. Bardasi, M. Dottori, C. Chiapponi, L. Fiorentini, M. Tamba, A. Padovani*

## **13) LA VISITA ANTE MORTEM NEI BOVINI AL MACELLO TRA RISK ASSESSMENT E RISK MANAGEMENT: QUALI PROSPETTIVE FUTURE PER IL VETERINARIO ISPETTORE?**

*S. Capezzuto, S. Benedetti, A. Rosamilia*

**14) VALUTAZIONE SPERIMENTALE DELL'EFFICACIA DI VARIE MODALITÀ DI COTTURA E RIDUZIONE DEL RISCHIO SALMONELLA ASSOCIATO AL CONSUMO DI CARNI FRESCHE DI POLLAME E DI PREPARAZIONI A BASE DI CARNE AVICOLA**

*L. Bortolami, A. Pezzuto, A. Piovesana, F. Furlan, A. Massaro, M. Mancin, A. Boscolo, G. Cento, A. Cereser, A. Zampiero, L. Barco*

**15) LA RISTORAZIONE PUBBLICA IN PENISOLA SORRENTINA DAL COVID AD OGGI: DECLINO E RIPRESA DELLA PRIMA INDUSTRIA ITALIANA**

*R. E. Toscano, F. Cacace, E. Tufarelli, V. Rapesta, F. S. Castellano, D. Mollica*

**16) INDAGINE PRELIMINARE SULLA COERENZA TRA PIANI DI AUTOCONTROLLO ED EFFETTIVA APPLICAZIONE IN 25 MICROIMPRESE E PICCOLE IMPRESE DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI DEL TERRITORIO FIORENTINO**

*F. Marconi, R. Marini, M. Sartoni, F. Pedonese, A. Guidi, G. Munaò*

**17) LE TEMPERATURE NEI FRIGORIFERI DOMESTICI: UNA ESPERIENZA TRA UMBRIA E MARCHE**

*A. Lupattelli, C. Licciardi, S. Primavilla, M. Tinaro*

**18) QUADRI ANATOMO-PATOLOGICI DI EQUIDI MACELLATI NELLA PROVINCIA DI REGGIO EMILIA**

*G. Muresu Ibba, A. Poeta, G. Micagni, F. Pasetto*

**19) MITIGAZIONE DEL RISCHIO DI INTRODUZIONE PSA IN SARDEGNA (ITALIA): CONTROLLI AL PORTO CON LAUSILIO DEI CANI MOLECOLARI**

*B. Mossa, P. Desini, N. Spissu, G. Bitti, G. Campus, S. Canu, P. Uras, F. Dettori, A. Tempesta, M. Merlini, E. Caione, C. Pinna, G. Usai, F. Sgarangella*

**20) IMPIEGO DI INGREDIENTI NATURALI AD ELEVATO POTERE ANTIOSSIDANTE PER LA PRODUZIONI DI INSACCATI SENZA AGGIUNTA DI NITRITI E NITRATI**

*A. Chiappinelli, M. Tomaiuolo, M. Langianese, G. Berardi, R. Marino, A. Santillo, M. Albenzio, M. Iammarino*

**21) PEPTIDI ANTIMICROBICI NATURALI:  
VALUTAZIONE PRELIMINARE  
DELL'EFFICACIA VERSUS YERSINIA  
ENTEROCOLITICA PATOGENA**

*S. Girardi, E. Delibato, G. Palmieri,  
M. Gogliettino, N. Murru, O. Di Maro,  
Y. T. R. Proroga, A. Mancusi*

**22) MONITORAGGIO MICROBIOLOGICO DI  
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI IN ZONE DI  
PRODUZIONE E RACCOLTA DEL LITORALE  
CAMPANO: REPORT 2017-2019 e 2020-2022**

*M. Cappabianca, L. Pacifico, A. Battisti,  
G. Smaldone, R. Rossi, A. Guarnieri*

**23) TRACCIABILITÀ E AUTENTICAZIONE DEL  
FORMAGGIO PECORINO PREINCARTATO  
MEDIANTE SPETTROSCOPIA NEL VICINO  
INFRAROSSO PRESSO IL PUNTO VENDITA**

*M. Marcolin, S. Currò, T. Breda, A. Franceschi,  
M. Bernardini, S. Strazzacappa, J.C. Ferlito, Novelli,  
F. Fontana, L. Fasolato, S. Balzan*

**24) VALORIZZAZIONE DI SPECIE ITTICHE  
NEGLETTE PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI  
INNOVATIVI SOTTOPOSTI AL PROCESSO DI  
MATURAZIONE**

*L. Prandini, F. Savini, V. Indio, M. Masi, Y. Vecchio,  
A. De Cesare, F. Troise, F. Panebianco, T. Civera,  
V. Terio, E. Bonerba, A. Pandiscia, L. Alberghini,  
P. Catellani, A. Serraino, F. Giacometti*

**25) SISTEMI INNOVATIVI DI CERTIFICAZIONE  
GENETICA PER I PRODOTTI ITTICI: CONOSCENZA,  
INFORMAZIONE E INTERESSE DEI CONSUMATORI**

*A. Mottola, G. Ottomano Palmisano, L. Lorusso,  
C. Intermite, L. Ranieri, A. De Boni, R. Roma,  
A. Di Pinto*

**26) VALUTAZIONE DEL PROFILO DI RISCHIO  
MICROBIOLOGICO DI LATTE CRUDO DESTINATO  
ALLA PRODUZIONE DI DIVERSE TIPOLOGIE DI  
LATTE ALIMENTARE**

*F. Pasquali, C. Crippa, G. Manfreda*

**27) DETERMINAZIONE DEL 2-DODECILCICLOBUTANONE IN UOVA INTERE PER L'IDENTIFICAZIONE DEL TRATTAMENTO CON RADIAZIONI IONIZZANTI**

*M. Campaniello, A. Chiappinelli, R. Zianni, M. Tomaiuolo, A. Mentana, M. Iammarino, V. Nardelli*

**28) ANALISI DEI FOCOLAI DI TUBERCOLOSI BOVINA NEI TERRITORI UFFICIALMENTE INDENNI IN ITALIA**

*A. Giusti, L. Carbonetta, F. Fratini, G. Spatola, F. Panerai, S. Pardini, L. Cianti, A. Armani*

**29) STUDIO PRELIMINARE SULLE CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE E SULLE PROPRIETÀ NUTRACEUTICHE DELLO YOGURT DI BUFALA**

*F. Garofalo, A. Gallo, A. De Lella, R. Nappi, M. Reina, A. Esposito, A. Anzalone*

**30) RESISTENZA ALLA VANCOMICINA E PRESENZA DI GENI DI VIRULENZA IN ENTEROCOCCHI ISOLATI DA CARNE DI MAIALE E DI CINGHIALE**

*L. Andriani, M. Rega, P. Bonilauri, G. Pupillo, G. De Lorenzi, S. Bonardi, M. Conter, C. Bacci*

**31) IMPIEGO DI NUOVE TECNOLOGIE PER LA FROLLATURA DEI PRODOTTI DELLA PESCA: QUESTIONARIO SULLO STATO DELL'ARTE NELL'ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE**

*A. Diolaiti, R. Marrone, L. Prandini, V. Indio, F. Savini*

**32) VALUTAZIONE DEL RISCHIO DI ESPOSIZIONE AL NICHEL ATTRAVERSO IL CONSUMO DI CARNE BOVINA, SUINA E DI POLLO**

*D. Accurso, E. Zanardi, M. Vitellino, M. Peloso, A. Manfredi, M. O. Varrà, E. Bonerba, P. Lorusso, S. Ghidini, G. Fedrizzi*

**33) ANALISI DEL QUADRO NORMATIVO NAZIONALE IN MATERIA DI BENESSERE DEGLI ORGANISMI ACQUATICI CON PARTICOLARE RIFERIMENTO AI CROSTACEI: CONTENUTI E CRITICITÀ**

*L. Tinacci, A. Vitali, G. Liuzzo, I. Corti, S. Rota Nodari, A. Armani*

**34) CARATTERIZZAZIONE DEL RISCHIO SANITARIO DI SALSICCIA SARDA CON TECNOLOGIE DI PRODUZIONE INDUSTRIALE, SEMI-INDUSTRIALE E ARTIGIANALE**

*G. Siddi, F. Piras, M. P. Meloni, M. Migoni, M. Cuccu, F. Simbula, E. Serra, L. Crobu, M. Casula, F. Manca, A. Sau, E. P. L. De Santis, C. Scarano*

**35) MONITORAGGIO PRELIMINARE SULLA PREVALENZA DI NOROVIRUS GI E GII SU DIVERSI CAMPIONI DI ACQUE IN LOMBARDIA**

*M. Castrica, C. M. Balzaretto*

**36) SVILUPPO DI STRATEGIE ANALITICHE LAMP PER UNA RAPIDA DETERMINAZIONE DI YERSINIA ENTEROCOLITICA PATOGENA**

*L. Vinci, E. Ventola, Y. T. R. Proroga, D. Cristiano, E. Delibato*

**37) INDAGINE EPIDEMIOLOGICA MEDIANTE SEQUENZIAMENTO GENOMICO DI SECONDA GENERAZIONE IN FOCOLAIO DI SALMONELLOSI IN PIEMONTE**

*F. Martucci, M. Pitti, G. Cazzaniga, S. Carrella, M. Dalla Mutta, S. Pongolini, B. Nguon, S. Pellegrini, L. Ceresa, A. Romano, D. M. Bianchi*

**38) MODIFICHE ISTOLOGICHE DELLA CARNE FROLLATA A SECCO**

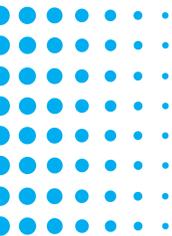
*F. Savini, M. Mazzoni, L. Prandini, F. Tomasello, F. Giacometti, A. Seguino, A. De Cesare, A. Serraino*

**39) FONTI PROTEICHE ALTERNATIVE: STUDIO PRELIMINARE SUI CRITERI DI IGIENE E DI SICUREZZA MICROBIOLOGICA E VALUTAZIONE DELLA CONFORMITA' DELLE ETICHETTE**

*B. Brusa, A. Provera, C. Ferraris, M. Pitti, F. Martucci, D. M. Bianchi*

**13:30 - 14:30**

**LIGHT LUNCH**



14:30 - 16:30

## II SESSIONE DI COMUNICAZIONI CARNI E DERIVATI (8 COMUNICAZIONI)

**Moderatori:** *Luca Maria Chiesa -  
Esterina De Carlo*

### 1) RISULTATI PRELIMINARI DEL MONITORAGGIO DELLA CONTAMINAZIONE DA SOSTANZE PERFLUOROALCHILICHE IN FEGATO DI POLLAME DA CARNE

*G. Depau, F. Sirri, G. Rampazzo, E. Zironi, M. Zampiga,  
G. Pagliuca, T. Gazzotti*

### 2) MONITORAGGIO DELLA PRESENZA DI RESIDUI DI ANTIBIOTICI NELLA FILIERA AVICOLA ANTIBIOTIC-FREE

*D. Curci, G. Rampazzo, L. Danesi, M. Nobile, S. Ghidini,  
L. Chiesa, F. Arioli, S. Panseri*

### 3) LA PESTE SUINA AFRICANA (PSA). UN CASO PARTICOLARE

*F. Scoppetta, L. Sensidoni, F. Falcioni, L. Menduti,  
B. Caponi, D. Serva, M.A. Leo*

### 4) VALUTAZIONI PRELIMINARI DEL LIVELLO IGIENICO DI CARNI DI CINGHIALE CONSERVATE SOTTOVUOTO IN REGIME DI REFRIGERAZIONE

*C. Altissimi, M. Venuto, M. Coppini, R. Branciarri, R. Roila,  
S. Esposito, D. Ranucci*

### 5) SALMONELLA: STUDIO SULLA PRESENZA IN CAMPIONI A BASE DI CARNE DI POLLO E SULLE CARATTERISTICHE DI ANTIBIOTICO- RESISTENZA

*P. Di Taranto, C. Pedarra, A. Parisi, S. Faleo,  
G. Occhiochiuso, A. Didonna, P. Selicato,  
L. D'Attoli, D. Belluscio, D. Galante, V. Manzulli,  
L. Pace, V. Rondinone, D. Farina, C. Trisolini,  
L. Addante, A. De Robertis, L. Capozzi,  
L. Del Sambro, A. Bianco, M. Beverelli,  
L. Guarino, A. Di Castri, R. Catanzariti,  
M. Caruso, G. Caldarella, L. Palazzo, V. Quaranta,  
G. Cento, G. Normanno*

**6) EFFETTO DEI DIVERSI TRATTAMENTI DI COTTURA SULLO SVILUPPO DI IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI IN CARNI SUINE**

*M. Ingegno, M. Iammarino, G. Berardi, I. Della Rovere, R. Colangelo, A. Calitri, V. Nardelli*

**7) IMPIEGO DI SOSTANZE NATURALI NELLA PRODUZIONE DI MORTADELLE ARTIGIANALI: ANALISI PRELIMINARI E PROSPETTIVE FUTURE**

*L. Casalino, V. Vuoso, M. Egidio, A. Sardo, M. Merone, G. Polizzi, R. Marrone*

**8) SALMONELLA E Y. ENTEROCOLITICA LUNGO LA FILIERA SUINA IN SARDEGNA: PREVALENZA, RESISTENZA AGLI ANTIBIOTICI E CARATTERIZZAZIONE GENOTIPICA**

*F. Piras, G. Siddi, M.P. Meloni, M. Migoni, M. Cuccu, F. Simbula, E. Serra, L. Crobu, M. Casula, F. Manca, A. Sau, M. Fredriksson-Ahooma, P. Gymoese, E.P.L. De Santis, C. Scarano*

**16:30 - 16:45**

**16:45 - 19:15**

**COFFEE BREAK**

**III SESSIONE DI COMUNICAZIONI  
PRODOTTI DELLA PESCA  
(13 COMUNICAZIONI)**

*Moderatori: Anna Balestrieri - Antonio Panebianco*

**1) IMPIEGO DI ACIDO ASCORBICO NEL TONNO ROSSO: SVILUPPO E VALIDAZIONE DI UN METODO ANALITICO MEDIANTE HPLC/UV-DAD E VALUTAZIONE DEI LIVELLI MEDI DI AGGIUNTA**

*G. Berardi, M. Langianese, V. Nardelli, M. Iammarino*

**2) DISTRIBUZIONE DI MICROPLASTICHE IN MYTILUS GALLOPROVINCIALIS: RISULTATI PRELIMINARI**

*A. Avolio, F. Castiello, G. Oliveri Conti, M. Ferrante, M. Della Rotonda, A. Anastasio, R. Mercogliano*

**3) VALUTAZIONE RISCHIO-BENEFICIO  
ASSOCIATA AL CONSUMO DI PESCI  
MARINI E D'ACQUA DOLCE DEL CENTRO  
ITALIA**

*R. Roila, A. Piersanti, M. Ciriaci, D. Ranucci,  
R. Branciarì*

**4) PREVALENZA E PROFILI DI ANTIMICROBICO  
RESISTENZA IN CEPPI DI ENTEROCOCCUS SPP.  
ISOLATI DA MOLLUSCHI BIVALVI ALLEVATI LUNGO  
LE COSTE DELLA REGIONE ABRUZZO**

*G. Ferri, V. Olivieri, C. Di Vittori, A. Vergara*

**5) PRESENZA DI RESIDUI DI ANTIBIOTICI E METALLI  
PESANTI NEL GRANCHIO BLU PESCATO NEL MAR  
MEDITERRANEO**

*A. Manfredi, P. Lorusso, A. Pandiscia, E. Bonerba, E. Ceci,  
G. Bozzo, V. Terio*

**6) POLITICA COMUNE DELLA PESCA E CATTURE  
INDESIDERATE: REVISIONE NORMATIVA PER UNA  
CORRETTA GESTIONE ED OPPORTUNITÀ DI  
VALORIZZAZIONE DI SPECIE ITTICHE NEGLETTE**

*F. Panebianco, T. Civera, L. Prandini, F. Savini, V. Indio,  
M. Masi, Y. Vecchio, A. De Cesare, F. Troise, V. Terio,  
E. Bonerba, A. Pandiscia, L. Alberghini, P. Catellani,  
A. Serraino, F. Giacometti*

**7) MATURAZIONE DEL PESCE: REVISIONE DELLA  
LETTERATURA ED ASPETTI/CONSIDERAZIONI DI  
SICUREZZA ALIMENTARE**

*F. Troise, F. Savini, L. Prandini, V. Indio, A. De Cesare, M. Masi,  
Y. Vecchio, F. Panebianco, T. Civera, V. Terio, E. Bonerba,  
A. Pandiscia, L. Alberghini, P. Catellani,  
A. Serraino, F. Giacometti*

**8) AUTENTICAZIONE DI SPECIE DEI  
MOLLUSCHI CEFALOPODI:  
STRATEGIE DI CONTROLLO AZIENDALE**

*L. Lorusso, A. Mottola, L. Ranieri, C. Intermite,  
F. Capuozzo, A. Dambrosio, N. C. Quaglia,  
A. Di Pinto*

**9) STUDIO PRELIMINARE SULLA DIFFUSIONE DI  
KLEBSIELLA SPP IN MITILI NEL LITORALE  
CAMPANO E VALUTAZIONE DELL'ANTIBIOTICO  
RESISTENZA**

*S. Castellano, D. Cristiano, M. R. Carullo, I. La Tela,  
A. Cornacchia, F. Pomilio, Y. R. T. Proroga*

**10) VALUTAZIONE DEI TEMPI MINIMI DI  
DEPURAZIONE DI CINQUE SPECIE DI  
MOLLUSCHI BIVALVI IN RELAZIONE  
ALLA LORO CAPACITÀ FILTRANTE**

*V. Vuoso, R. L. Ambrosio, I. Venuti,  
M. Della Rotonda, G. Polizzi, M. Egidio,  
R. Marrone, A. Anastasio*

**11) VALORIZZAZIONE DI SPECIE ITTICHE  
SOTTOUTILIZZATE MEDIANTE APPROCCIO  
MULTIDISCIPLINARE**

*M. Ceruso, I. Venuti, P. Bussone, V. Vuoso, H. I. Sveinsdóttir,  
T. Pepe*

**12) VALUTAZIONE DELL'EFFICACIA DELL'ACQUA  
OZONIZZATA PER LA SANIFICAZIONE DELLE  
SUPERFICI IN UN'INDUSTRIA DI PRODOTTI  
DELLA PESCA TRASFORMATI**

*C. Di Vittori, M. Monti, G. Ferri, A. Vergara*

**13) EFFICACIA DI UN BIOCIDA CLORATTIVO  
VERSUS IL BIOFILM PREFORMATO DA CEPPI DI  
LISTERIA MONOCYTOGENES PROVENIENTI DA  
IMPIANTO DI LAVORAZIONE DEL SALMONE  
AFFUMICATO**

*G. Di Giacinto, P. Di Ciccio, F. Panebianco, A. Dalmasso,  
M. Berta, A. Grassi, T. Civera*

**19:15**

**ASSEMBLEA DEI SOCI**

**21:00**

**CENA DI GALA**

**VENERDÌ  
13 SETTEMBRE**

**09:00 - 11:00**

**IV SESSIONE DI COMUNICAZIONI  
(6 COMUNICAZIONI)**

**LATTE E DERIVATI**

**Moderatori:**

*Enrico De Santis - Andreamaria Lombardi*

**23**

**1) VALUTAZIONE DELLA  
CONSERVABILITÀ DI UN FORMAGGIO  
FRESCO SPALMABILE IN CONFEZIONE  
BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE**

*R. Mazzocca, N. Murru, M. Aponte, A. Rippa,  
M. F. Peruzu*

**2) CONTAMINAZIONE DA AFLATOSSINA M1 IN  
CAMPIONI DI LATTE BOVINO CRUDO E  
PROCESSATO: RESOCONTO DI 12 ANNI DI ANALISI DI  
CONTROLLO UFFICIALE (2012-2023) E VALUTAZIONE  
DEI LIVELLI DI ESPOSIZIONE UMANA**

*S. Summa, S. Lo Magro, V. Vita, C. Franchino, V. Scopece,  
P. D'Antini, M. Iammarino, R. De Pace, M. Muscarella*

**3) STUDIO DELLA CONTAMINAZIONE DA  
MICROPLASTICHE FIBROSE E MICROFIBRE  
NATURALI IN CAMPIONI DI LATTE  
COMMERCIALIZZATI IN ITALIA**

*S. Santonicola, M. Volgare, M. Cocca, G. Colavita*

**4) PRESENZA DI AFLATOSSINE B E G E DI  
OCRATOSSINA NEL GELATO ARTIGIANALE A BASE  
DI FRUTTA SECCA COMMERCIALIZZATO NELLA  
PROVINCIA DI MESSINA**

*F. Spinola, S. Forgia, S. Mandarino, S. Marotta, L. Nalbone,  
F. Giarratana, A. Giuffrida*

**5) VALUTAZIONE IN VITRO DELL'ATTIVITÀ  
ANTIMICROBICA DI BATTERI LATTICI ISOLATI DA  
LATTE DI BUFALA NEI CONFRONTI DI  
MICROORGANISMI PATOGENI E ALTERANTI**

*M. Di Paolo, A. Lamas Freire, R. L. Ambrosio,  
A. Cardelle Cobas, Y. T. R. Proroga,  
C. M. Franco Abuin, R. Marrone*

**6) ISOLAMENTO E CARATTERIZZAZIONE  
DI BATTERI LATTICI AUTOCTONI DA  
IMPIEGARE COME COLTURE  
PROTETTIVE CONTRO LISTERIA  
MONOCYTOGENES E PSEUDOMONAS  
FLUORESCENS IN PRODOTTI LATTIERO-  
CASEARI**

*M. P. Meloni, F. Piras, G. Siddi, M. Migoni,  
M. Cuccu, F. Simbula, E. Serra, L. Crobu,  
M. Casula, F. Manca, A. Sau, O. McAuliffe,  
E. P. L. De Santis, C. Scarano*

## V SESSIONE DI COMUNICAZIONI VARIE (12 COMUNICAZIONI)

**Moderatore:**

*Giuseppe Di Loria - Gerardo Manfreda*

### **1) MACHINE LEARNING ED ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI: IMPIEGO DI UNA RETE NEURALE BAYESIANA A SUPPORTO DEI CONTROLLI UFFICIALI NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI**

*L. Nalbone, S. Forgia, F. Giarratana, G. Ziino, S. Monaco, S. La Macchia, A. Giuffrida*

### **2) IMPRESE ALIMENTARI E REQUISITI PER L'ESPORTAZIONE: UN PRIMO SGUARDO SULLA PERCEZIONE ATTUALE E SULLE ASPETTATIVE FUTURE**

*A. Gori, A. Armani, L. Tinacci, P. Noè, N. Santini, D. Tognetti, R. Nuvoloni*

### **3) METABARCODING DEL GENE 16S RRNA APPLICATO AL MICROBIOMA DI PRODOTTI A BASE DI INSETTI (NOVEL FOOD): ANALISI COMPARATIVA DI TRE DATABASE DI RIFERIMENTO**

*G. Spatola, A. Giusti, L. Gasperetti, R. Nuvoloni, A. Dalmasso, F. Chiesa, A. Armani*

### **4) MONITORAGGIO DI RESIDUI DI ANTIBIOTICI MEDIANTE METODO MULTICLASSE**

*I. Diamanti, R. Branciarì, G. Saluti, R. Galarini, I. Pecorelli, L. Fioroni*

### **5) VALUTAZIONE DELL'IMPIEGO DEL "TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE" IN PRODOTTI PRONTI AL CONSUMO DEL COMMERCIO**

*S. Forgia, S. Li Gammari, F. Lamberta, G. Sorrentino, G. Ziino, A. Giuffrida, L. Nalbone, F. Giarratana*

### **6) A COMPARATIVE ANALYSIS OF OFFICIAL CONTROLS AND VOLUNTARY CERTIFICATIONS IN ENSURING FOOD SAFETY COMPLIANCE**

*M. Conter, M. Rega, L. Lamperti, L. Andriani, C. Bacci, S. Bonardi*

**7) VALUTAZIONI DEGLI ESITI DELLE  
ISPEZIONI SEMPLICI PER IL PIANO B7I IN  
REGIONE CAMPANIA**

*G. Smaldone, M. F. Peruzzy, R. Tagliatalata,  
N. Gammarano,  
M. della Rotonda, N. Murru, A. Anastasio*

**8) UHPLC/ESI Q-ORBITRAP MS E GC-QQQ-MS  
DETERMINAZIONE MULTIRESIDUALE DI PESTICIDI  
IN CAMPIONI DI BANANA**

*I. Della Rovere, A. Mentana, F. Catano, A. Calitri,  
F. Casamassima, V. Nardelli, R. Zianni*

**9) PACKAGING ATTIVO ED ECOSOSTENIBILE:  
ESEMPIO DI INNOVAZIONE NELL'AMBITO  
DELL'AGRI-FOOD**

*R. L. Ambrosio, V. Vuoso, B. Agrillo, M. Di Paolo,  
G. Palmieri, A. Anastasio*

**10) GLOBAL TRADE: L'UNIONE EUROPEA È PRONTA  
A GESTIRE I POTENZIALI  
RISCHI DA ALIMENTI ETNICI?**

*R. S. Spadafora, B. Nisci, R. L. Ambrosio, S. Guarnieri*

**11) VALUTAZIONE DEL RISCHIO CONNESSO AL  
CONSUMO DI ALIMENTI ETNICI MULTICOMPONENTI**

*I. Venuti, M. Ceruso, G. B. Varcasia, F. Garofalo, T. Pepe*

**12) MONITORAGGIO DI SARS-COV-2 MEDIANTE  
DROPLET DIGITAL RT-PCR IN API, MIELE E POLLINE  
RACCOLTI IN APIARI DELLA REGIONE CAMPANIA**

*A. Mancusi, G. Rofrano, Y.T.R. Proroga, M. Esposito, S. Girardi,  
D. Signorelli, L. J. D'auria*

**13) LA CARNE COLTIVATA, PROFILI GIURIDICI DI UNA  
VICENDA TUTTA ITALIANA**

*M. Mattalia*

**PREMIAZIONE DELLE MIGLIORI  
COMUNICAZIONI E POSTER**

**CHIUSURA DEI LAVORI**

**13:00 - 13:45**

**13:45**

# CON IL CONTRIBUTO NON CONDIZIONANTE DI

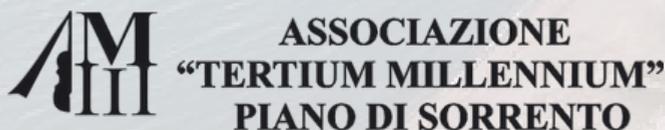
## VISIONI SRL



# CON IL PATROCINIO DI



## IN COLLABORAZIONE CON



# TEST ECM

Il Test sarà disponibile digitando nella barra di ricerca del browser il seguente indirizzo:

<https://www.eubea.it/accedi.php>

In alternativa,  
è possibile  
scannerizzare  
il presente  
codice QR:



Istruzioni per l'accesso:

- Inserire il Codice Fiscale
- Leggere e spuntare informativa privacy
- Cliccare su AVANTI
- Nella nuova pagina scorrere fino al **XXXIII Congresso Nazionale AIVI**
- Cliccare su TEST ECM
- Rispondere al Questionario sulla qualità Percepita
- Cliccare su INVIA
- Sulla nuova pagina cliccare VAI AL QUIZ ECM
- Rispondere al TEST e cliccare su INVIA

Sarà possibile compilare il Test ECM e ottenere i crediti dal 13 al 15 settembre (incluso)

**Dopo tale data non sarà più possibile ottenere i crediti**

# INFORMAZIONI GENERALI

**Eubea S.r.l.**, Provider ECM Standard con **ID 360**, è responsabile dell'obiettività, dell'indipendenza e dell'imparzialità dei contenuti formativi di questo evento ECM n. **420739** accreditato con crediti formativi n. **12,6** e rivolto a n. **200** partecipanti

## CREDITI

Per il rilascio dei crediti è necessario partecipare al 90% delle ore formative, compilare la scheda qualità percepita e il questionario di apprendimento presente nella pagina web dedicata entro i 3 giorni dal termine dell'evento e rispondere positivamente al 75% delle domande

## PROFESSIONI ACCREDITATE

**VETERINARIO** (Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche; Igiene prod., trasf., commercial., conserv. e tras. alimenti di origine animale e derivati; Sanità animale);

**BIOLOGO**;

**MEDICO CHIRURGO** (Igiene, epidemiologia e sanità pubblica; Igiene degli alimenti e della nutrizione);

**TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO** (Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro; Iscritto nell'elenco speciale ad esaurimento)

## ATTESTATO ECM

L'attestato ECM verrà spedito all'indirizzo di posta elettronica indicato nella fase di preiscrizione, dopo aver effettuato le dovute verifiche

## OBIETTIVO FORMATIVO

Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

## ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

Ai partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione

