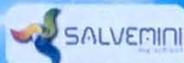




in collaborazione con



Istituto Professionale Statale per i
Servizi di Enogastronomia
e di Ospitalità Alberghiera
"G. Salvemini" - Fasano

con il patrocinio



organizzano

La Mucca Carolina fa il latte ogni mattina

Latte e formaggi: la qualità inizia in stalla

21 Marzo 2018
ore 15,30



presso l'Istituto Professionale Statale per i
Servizi di Enogastronomia e di Ospitalità Alberghiera
"G. Salvemini" via S. Lorenzo - Fasano
info: 338 8793986 - 328 4869691 - 331 4701974

Programma

Ore 15.30: Saluti di benvenuto

Ore 15.45: Benessere animale e biosicurezza nella filiera lattiero-casearia
Dott. Roldano Sottili - *Dirigente Veterinario Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Puglia e Basilicata, Reparto Qualità Latte U.O. Putignano.*

Ore 16.45: Caratteristiche chimico-fisiche del latte crudo e trattato termicamente: proprietà tecnologiche e aspetti di sicurezza alimentare
Dott. Roldano Sottili - *Dirigente Veterinario Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Puglia e Basilicata, Reparto Qualità Latte U.O. Putignano.*

Ore 17.15: Coffee break

Ore 17.30: Igiene e sanità del latte: analisi dei rischi e criteri di conformità
Dott.ssa Maria Valeria Convertini - *Medico Veterinario Igienista, Consulente Autocontrollo e Qualità.*

Ore 18.15: Trasformazione e prodotti tipici
Prof. Vito Mileti - *Docente Istituto Professionale Statale per i Servizi di Enogastronomia e di Ospitalità Alberghiera "G. Salvemini", Fasano.*
Prof. Angela Guarini - *Docente Istituto Professionale Statale per i Servizi di Enogastronomia e di Ospitalità Alberghiera "G. Salvemini", Fasano*

Ore 18.45: L'etichetta di latte e formaggi
Dott.ssa Maria Valeria Convertini - *Medico Veterinario Igienista, Consulente Autocontrollo e Qualità.*

Ore 19.00: Discussione e chiusura dei lavori

Light dinner