

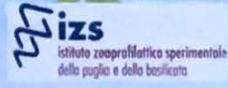


in collaborazione con



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**