

Street food e cibi etnici: igiene e sicurezza dei "nuovi modi" di mangiare

Moncalieri, giovedì 25 febbraio 2016

Cascina Le Vallere – Corso Trieste 98, Moncalieri (TO)

PROGRAMMA

- 8.15 – 8.30 **Registrazione dei partecipanti**
- Moderatore:** ***dr.ssa Maria Teresa Miletto***
- 8.30 -10.30 **La ristorazione etnica in Italia: dati statistici, impatto
sull'epidemiologia delle MTA e aspetti igienico-sanitari**
Prof. Valerio Giaccone
- 10.30 -11.30 **Meduse e alghe: nuove risorse marine o semplice cibo
emozionale?**
Prof. Valerio Giaccone
- 11.30 -12.30 **I nuovi agenti di zoonosi alimentare (new emerging pathogen):
aggiornamenti connessi alla ristorazione collettiva**
Prof. Valerio Giaccone
- 12.30 -13.30 Pausa pranzo
- Moderatore:** ***dr.ssa Maria Teresa Miletto***
- 13.30 – 14.30 **Insetti per uso alimentare umano e animale: attuale stato
dell'arte e prospettive future**
Prof. Valerio Giaccone
- 14.30 -15.30 **Aggiornamenti sulla ristorazione etnica in Italia, con particolare
riferimento ai cibi di produzione cinese. Importazioni illegale.**
Dott. Luigi Piscitelli
- 15.30 -17.30 **Impostazione di un programma di verifica ispettiva specifico
per le ristorazioni etniche**
Dott. Luigi Piscitelli
- 17.30 -18.00 **Compilazione questionario ECM**

Responsabile scientifico dr.ssa Maria Teresa Miletto

8,1 CREDITI ECM

Evento gratuito e a numero chiuso (massimo 50 partecipanti).

Iscrizioni entro il 18.02.2016: <http://formazioneresidenziale.fnoviconservizi.it/>

Informazioni: tel. 011.3850769 – fax 011.3851267 – e-mail ordine@veterinaritorino.it