

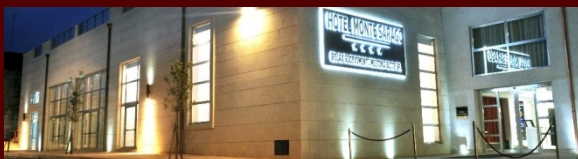
Hotel Montesarago

C.so Mazzini, 233

Ostuni (BR)

Tel. : 0831-334470

Fax: 0831-306493



Segreteria organizzativa:

S.S. Qualità e Formazione - IZSPLV Torino

Giovanna D'ALESSANDRO

Daniela PASSALACQUA

Tel. 011/2686330

011/2686356

Fax 011/2686357

E-mail: qualita.formazione@izsto.it

*EVENTO ORGANIZZATO IN
COLLABORAZIONE CON:*



Iscrizione

Le quote di partecipazione al workshop sono di:

➤ € 30,00 + 20% IVA (€ 36,00)

➤ € 30,00 esenti IVA in quanto il pagamento viene effettuato da Ente pubblico per i propri dipendenti (Legge n. 67 11/03/88 - art. 8 c. 34)

e comprende:

- Partecipazione al Workshop e ottenimento dei relativi crediti ECM;
- Materiale congressuale;
- Coffee break e Light lunch.

La partecipazione dei Veterinari iscritti all'Ordine dei Medici Veterinari di Brindisi e degli iscritti al XVII Convegno Nazionale S.I.P.I. è gratuita.

La partecipazione degli studenti è altresì gratuita.



Segreteria S.I.P.I.

Dr. Marino Prearo


c/o Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte,

Liguria e Valle d'Aosta

Via Bologna 148,

10154 Torino.

Tel. 011 2686251 Fax 011 2474458



WORKSHOP

“Aggiornamento sugli
aspetti igienico-sanitari
dei molluschi bivalvi”

Ostuni (BR)
Hotel MONTESARAGO
21 maggio 2011

OBIETTIVI:

Il Workshop, accreditato ECM per medici veterinari, biologi e tecnici della prevenzione, organizzato dalla Società Italiana di Patologia Ittica e dall'Ordine dei Medici Veterinari di Brindisi, si pone l'obiettivo di illustrare le problematiche sanitarie che si possono osservare nelle realtà italiane di molluschicoltura, andando ad evidenziare sia i problemi di sanità animale con la descrizione dei possibili patogeni e della legislazione vigente, sia le problematiche di natura microbiologica, parassitaria e chimica, connesse con la sicurezza alimentare. All'interno del Workshop è previsto inoltre un intervento prodromico sugli aspetti anatomici, fisiologici ed immunologici dei molluschi bivalvi. Tutti gli interventi programmati, grazie al contributo di esperti del settore, permetteranno di evidenziare le reali problematiche che attualmente la molluschicoltura presenta.

L'evento è aperto a:
n. 100 partecipanti

70 medici veterinari
15 biologi
15 tecnici della prevenzione



Evento in fase di accreditamento

L'iscrizione scade il 12 maggio 2011

Segreteria Scientifica:

Marino PREARO
Claudio GHITTINO
Paola BERALDO
Maria Letizia FIORAVANTI
Rosanna PANEBIANCO
Gerardo CENTODUCATI

Sabato 21 maggio 2011
Workshop

“Aggiornamento sugli aspetti igienico-sanitari dei molluschi bivalvi”

in collaborazione con:

Ordine dei Medici Veterinari di Brindisi

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del
Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Responsabile scientifico dell'evento:

Dott. Marino PREARO

*(Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte,
Liguria e Valle d'Aosta, Torino)*

08.00-08.30: Registrazione dei
partecipanti

08.30-09.00: Saluto delle Autorità

09.00-10.00: Anatomia, fisiologia e
aspetti immunitari dei molluschi bivalvi

*(Prof. Pietro Giorgio TISCAR – Università degli Studi
di Teramo, Facoltà di Medicina Veterinaria - Teramo)*

10.00-11.00: **Malattie notificabili in
molluschicoltura**

*(Dott. Giuseppe ARCANGELI – Istituto
Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Centro di
Referenza Nazionale per lo studio e la diagnosi delle
malattie dei pesci, crostacei e molluschi, Sezione di
Adria)*

11.00-12.00: **Protozoi zoonosici in
molluschi bivalvi**

*(Prof.ssa Annunziata GIANGASPERO – Università
degli Studi di Foggia, Facoltà di Agraria - Foggia)*

12.00-13.00: **Tossinfezioni da
molluschi: *Vibrio* tossigeni**

*(Dott.ssa Donatella OTTAVIANI – Istituto
Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle
Marche, Centro di Referenza Nazionale per il
controllo microbiologico e chimico dei molluschi
bivalvi vivi - Ancona)*

13.00-14.00: **Contaminazione da
PCB e diossine nei molluschi**

*(Dott.ssa Arianna PIERSANTI – Istituto
Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle
Marche, Centro di Referenza Nazionale per il
controllo microbiologico e chimico dei molluschi
bivalvi vivi - Ancona)*

14.00-14.30: **Discussione e test
finale di apprendimento**

14.30: Light Lunch