



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



ECM in corso di accreditamento

Corso valido per il mantenimento delle competenze di auditor qualificato

La carne maturata “Dry aged”

10 novembre 2023

Corso in modalità mista

Residenziale - Sala Auditorium Centro Servizi Baggiovara, Strada Martiniana, 21

Webinar - Piattaforma Zoom

Ore 8.30 **Registrazione partecipanti**

Moderatore

Anna Padovani, *Area Sanità Veterinaria e Igiene degli Alimenti Settore Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica*

Andrea Serraino, *Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna*

Ore 8:45 **Saluti e introduzione al corso**

Giuseppe Diegoli, *Responsabile Settore Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica*

Giuliano Bettini, *Direttore Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie, Alma Mater Studiorum – Università di Bologna*

Aniello Anastasio, *Presidente AIVI*

Ore 9:00 **Caratteristiche qualitative della carne dry aged di bovino**

Sara Panseri - *Dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze Animali (UNIMI)*

Ore 9:30 **Caratteristiche chimiche e microbiologiche delle carni di bufalo sottoposte a dry aging**

Raffaele Marrone - *Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali (AIVI UNINA)*

Ore 10.00 **Opinione Scientifica di EFSA sulle carni maturate**

Alessandra De Cesare, *Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie (UNIBO)*

Ore 10:40 **Pausa**

Ore 11.00 **Sicurezza alimentare, igiene del processo e GMP e GHP**

Federica Giacometti, Federica Savini, Valentina Indio, *Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie, Alma Mater Studiorum – Università di Bologna*

Ore 11:40 **Linee guida per l'autocontrollo e il controllo ufficiale: proposta di criteri di igiene del processo e criteri di sicurezza alimentare**

Anna Padovani, Stefano Benedetti - *Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica, Area Sanità Veterinaria e Igiene degli Alimenti, Regione Emilia-Romagna, Stefano Benedetti*

Ore 12:20 **Confronto e dibattito**

Ore 13:00 **Somministrazione questionario di gradimento ed esecuzione prova pratica
Chiusura lavori**

Obiettivi

La maturazione aerobia della carne o dry-aging è un procedimento tecnico, nel quale la carne viene fatta maturare all'interno di ambienti chiusi con temperatura, umidità, ventilazione e pH controllati; la maturazione determina un intenerimento delle carni e la comparsa di caratteristiche organolettiche più intense. La carne dry aged sta riscuotendo un crescente interesse da parte degli operatori e dei consumatori, e infatti l'EFSA ha recentemente pubblicato un parere sulla carne dry aged, ma non esistono linee guida che forniscano indicazioni sui parametri di processo e sui criteri microbiologici da applicare per l'autocontrollo e il controllo ufficiale. L'obiettivo della giornata di studio è pertanto di analizzare la bibliografia scientifica le ricerche e i documenti delle Agenzie internazionali al fine di formulare una proposta di linee guida per l'autocontrollo e il controllo ufficiale

Rivolto

Operatori Settore pubblico e privato. L'evento è accreditato ECM per tutte le figure di ruolo sanitario

Referente scientifico

Anna Padovani, *Area Sanità Veterinaria e Igiene degli Alimenti Settore Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica*

Segreteria organizzativa



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena

Ufficio Formazione
tel 059 3963639
e-mail formazione dsp@ausl.mo.it

Modalità di iscrizione

La partecipazione al corso è gratuita e la preiscrizione è obbligatoria.

Le iscrizioni si effettuano tramite la *form on line* presente sul sito regionale [Alimenti & Salute](#) alla voce formazione.