

# Tecniche e metodi per il miglioramento della qualità dei salumi

*ONAS in collaborazione con ARSAC e Dipartimento di Ingegneria Meccanica, Energetica e Gestionale*

## Giornata di studio dedicata all'approfondimento tecnologico della lavorazione dei salumi Difetti: cause e metodi per evitarli

### Programma:

- ore 8:30: Registrazione dei partecipanti e saluti delle Autorità
- ore 9:00: Apertura dei lavori
- ore 9:30: Dott. Andrea Scalercio - Difettosità delle carni utilizzate per la produzione dei salumi
- ore 10:30: Dott.ssa Bianca Piovano - Difetti dovuti ad errori nel processo tecnologico di produzione e modalità di rilevamento attraverso l'assaggio dei salumi
- ore 11:30: Dott.ssa Stefania Oliverio - Alterazioni di tipo microbico
- ore 12:30: Buffet
- ore 14:30: Prof. Antonella Di Palma e Salvatore Germinara - Infestazioni da acari ed insetti
- ore 15:30: Dott. Antonio Pettinato - Standard qualitativi per la conservazione e certificazione dei prodotti alimentari
- ore 16:30: Conclusione dei lavori

Coordinatore Prof. G. Mirabelli

La giornata libera a tutti, previa iscrizione, è rivolta ai Soci ONAS, al personale dell'ARSAC, agli allevatori, ai salumifici, agli operatori del comparto turistico, ai ristoratori, agli esercenti il commercio, agli studenti di discipline agro-alimentari.

**LA PARTECIPAZIONE È GRATUITA.**

E' **obbligatoria l'iscrizione** compilando il modulo che compare in home page del sito [www.onasitalia.org](http://www.onasitalia.org) alla voce "**Giornata di Studio Università della Calabria - Rende (CS)**" entro il 3 Ottobre 2018.

**Sabato 20 Ottobre 2018 - Ore 9:00**  
**AULA 43B, CUBO 43B, PONTE PIETRO BUCCI**  
**Rende (CS)**