



“Coltiviamo sviluppo... Sicilia, la terra del tuo futuro

PSR Sicilia 2007-2013: Misura 111 - Azione 2 Informazione

Il controllo del processo di caseificazione Qualità e Sicurezza Alimentare nella produzione dei formaggi tipici

11 dicembre 2014

Caseificio Sperimentale Dimostrativo c/o Az. Incannella Angelina

Contrada Tumarrano – Cammarata (AG)

Programma

Ore 9.00

Registrazione partecipanti

Ore 9.30

Introduzione ai lavori

Domenico Di Marco – *Dirigente Responsabile UOS
Cammarata*

Ore 9.45

Relazioni:

Maria Luisa Scatassa – *Istituto Zooprofilattico per la
Sicilia - Palermo*

**Qualità e Sicurezza Alimentare nella produzione dei
formaggi tipici siciliani**

Ore 10.45 – 14.00

Maria Luisa Scatassa – *Istituto Zooprofilattico per la
Sicilia - Palermo*

Matteo Rinchiuso - *Funzionario Direttivo SOAT di
Lercara Friddi*

Andrea Munì - *Funzionario Direttivo UOS Cammarata*

Giuseppe Caldarella - *Funzionario Direttivo UOS
Cammarata*

**Caseificazione commentata - applicazione dei criteri di
autocontrollo igienico (HACCP)**

Ore 14.00 – 15.30

Pausa

Ore 15.30

Relazione:

Maria Luisa Scatassa – *Istituto Zooprofilattico per la Sicilia -
Palermo*

**Le analisi chimico-microbiologiche del latte e dei formaggi:
interpretazione dei dati per l'applicazione delle azioni correttive**

Ore 16.30

Considerazioni e discussione

Ore 17.00 Conclusioni

Rosaria Barresi - *Dirigente Generale -Assessorato Regionale
dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea-
Dipartimento Agricoltura*

Calogero Ferrantello - *Dirigente Servizio VI
Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e
della Pesca Mediterranea- Dipartimento Agricoltura*



Informazioni:

**UOS Zootecnia e Sviluppo Rurale Borgo Callea
Cammarata**

Info: tel.0922/904070

uos.cammarata@regione.sicilia.it