

Fame di novità

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno

dott. Federico Capuano



Valorizzazione dei prodotti tipici



L' IZSM quotidianamente porta avanti progetti che prevedono:

- caratterizzazione dei prodotti tipici e di nicchia della nostra terra
- conservazione delle tradizioni
- promozione e tutela degli stessi a livello nazionale
- assistenza alle aziende produttrici



Corsi di aggiornamento



Molteplici sono gli eventi formativi proposti dall'Ente. Solo in questo anno sono state raggiunte 140 Fattorie Didattiche sulle sole province di Napoli e Salerno (a breve si aggiungeranno le rimanenti 106 delle altre 3 province campane) promuovendo:

- la Sicurezza Alimentare
- l'importanza del mangiare sano
- la conservazione agro-zootecnica territoriale



Le scuole

Educazione a una corretta alimentazione

L'alimento: acquisto, conservazione, modalità di consumo

I pericoli chimico microbiologici degli alimenti

La biodiversità

...sono solo alcuni degli argomenti trattati alle tante scuole che si rivolgono a noi per completare percorsi formativi teorico-pratici

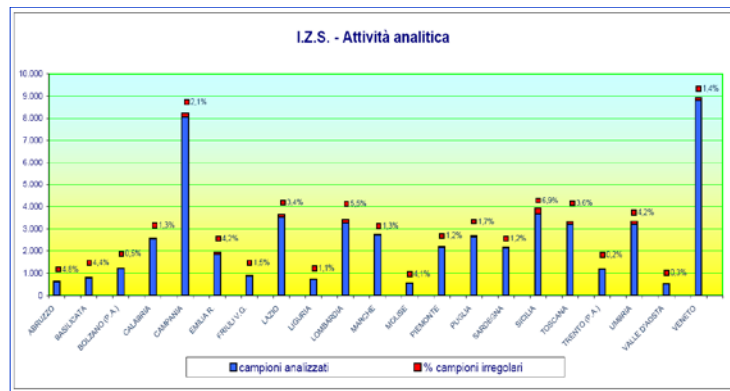
Nella prima parte del 2009 sono state raggiunte 120 scuole circa 3000 ragazzi e le famiglie



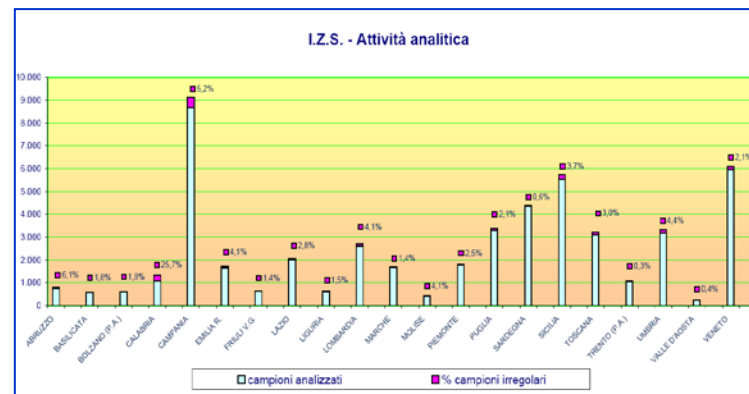
I controlli ufficiali

L'IZSM è direttamente coinvolto nei controlli microbiologici e chimici sugli alimenti, agendo in prima linea in emergenze sanitarie quali il monitoraggio delle Diossine, BSE, Influenza Aviaria.

Controlli che partono dalla produzione primaria fino alla distribuzione del prodotto al consumatore (incluso lo studio del territorio e delle popolazioni zootecniche).



Campioni analizzati 2006 dagli IZS



Campioni analizzati 2007 dagli IZS