

Informazioni

L'evento è gratuito e accreditato ECM presso la Regione Lombardia ed è privo di sponsorizzazioni. Secondo le indicazioni nel Decreto Direzione Generale Welfare n° 19280 del 29 dicembre 2022, all'evento sono stati preassegnati n° 6 crediti per le figure professionali sotto riportate:

- Veterinari con le seguenti discipline: Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche - Igiene prod., trasf. Commercial., conserv. e tras. Alimenti di origine animale e derivati - Sanità Animale
- Medici Chirurghi: Allergologia e immunologia clinica - Epidemiologia - Farmacologia e tossicologia clinica - Gastroenterologia - Geriatria - Igiene degli alimenti e della nutrizione - Igiene, epidemiologia e sanità pubblica - Malattie metaboliche e diabetologia - Medicina generale (medici di famiglia) - Medicina trasfusionale - Microbiologia e virologia - Patologia clinica (laboratorio di analisi chimico-cliniche e microbiologia) - Scienza dell'alimentazione e dietetica.
- Assistenti sanitari
- Biologi
- Chimici
- Dietisti
- Educatori professionali
- Farmacisti
- Infermieri
- Infermieri pediatrici
- Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
- Tecnici sanitari di laboratorio biomedico
- Altre figure professionali non sanitarie

Area di riferimento: area 1 Obiettivi formativi tecnico-professionali

Obiettivo formativo di riferimento: Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

Obiettivo specifico: l'evento si propone di aggiornare sull'impatto delle modificazioni alimentari nell'uomo e negli animali e sue conseguenze

Metodologia didattica: Lezione/discussione

Le adesioni saranno accettate fino al raggiungimento dei **100 posti** disponibili.

Per ragioni organizzative, le adesioni dovranno pervenire alla Segreteria dell'evento presso la Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche entro e non oltre il 7 aprile 2026 **solo ed esclusivamente on-line** tramite il sito **www.fondiz.it – area riservata, previa registrazione allo stesso**. Eventuali domande pervenute alla segreteria tramite canali diversi (ad esempio fax o posta ordinaria) non verranno prese in considerazione.

In caso di domande eccedenti il numero di posti disponibili, il termine per l'iscrizione potrà essere anticipato rispetto alla data stabilita e in ogni caso la graduatoria sarà stabilita ad insindacabile giudizio del Responsabile Scientifico con criteri di obiettività e nel rispetto delle categorie interessate dall'evento.

L'attestato crediti sarà rilasciato solo ed esclusivamente ai partecipanti che avranno soddisfatto i seguenti requisiti dettati dalla normativa ECM di Regione Lombardia:

- partecipazione minima di frequenza del 100% per eventi di durata fino alle 6 ore
- superamento del questionario di apprendimento con risposta esatta ad almeno l'80% dei quesiti (15 su 18).
- compilazione del questionario sulla qualità percepita

Per informazioni su come raggiungere la sede dell'evento in Via Istria 3b a Brescia www.fondiz.it nella sezione Come raggiungerci

Segreteria

Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche

Via Istria 3/B - 25125 Brescia

Tel. 030/223244

E-mail: segreteriafondazione@fondiz.it

Per informazioni:

lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì

h. 8.30 - 12.30; 14.30 - 17.30



Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche
Brescia
(Provider ECM Regione Lombardia 3943)

L'ALIMENTAZIONE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI DALLA TRADIZIONE ALL'INNOVAZIONE TECNOLOGICA

(ID EVENTO: 215840.1)

Brescia, 10 aprile 2026

Sede svolgimento dell'evento

Auditorium "Angelo Pecorelli"
Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche
Via Istria 3/b - Brescia

Presentazione

L'alimentazione è un equilibrio in evoluzione tra tradizione, che include cultura, storia, radici territoriali, e innovazione, che si manifesta in nuove tecnologie, sostenibilità e prodotti innovativi come gli insetti, le alghe e carne cellulare. La produzione di alimenti basati su cellule fa però sorgere la domanda fondamentale: gli alimenti prodotti in laboratorio sono sicuri? Secondo alcuni esperti esistono molti potenziali rischi per la salute.

Alcuni Paesi europei tendono ad autorizzare alimenti "allevati/coltivati in laboratorio", mentre la normativa italiana è stabilmente ferma nel vietarli. Le nuove mode alimentari creano problemi anche nelle definizioni, ne siano un esempio, i cosiddetti lattini vegetali.

Responsabile Scientifico

Mario Colombo - Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootechniche

Moderatore dell'evento

Luigi Bonizzi - Professore Ordinario di Malattie infettive degli animali domestici - Università degli Studi di Milano

Relatori

Ezio Lodetti - già Responsabile Scientifico Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootechniche

Martina Abati - Biologo - Unità operativa di Chirurgia del Pancreas e dei Trapianti - IRCCS Ospedale San Raffaele - Milano

Sara Botti - Biologo specialista in Genetica applicata - NGS-SMEL - Genetic Laboratory Director - Biorep IRCCS Ospedale San Raffaele - Milano

Luciana Rossi - Professore Associato in Nutrizione e Alimentazione animale - Università degli Studi di Milano

Lorenzo Raineri - Enologo Franciacorta

Luigi Morello - Istituto Espresso Italiano

Programma

08.15 Registrazione dei partecipanti

08.30 **Mario Colombo**
Presentazione

09.00 **Ezio Lodetti**
Alimentazione e salute. Domande e risposte

10.00 **Martina Abati**
La dieta mediterranea

11.00 **Sara Botti**
Alimenti fermentati: alleati del microbiota

12.00 **Luciana Rossi**
I novel food: dagli insetti alla carne cellulare

13.00 Pausa pranzo

14.00 **Lorenzo Raineri**
Le bevande delle future generazioni

15.00 **Luigi Morello**
La conclusione in una tazzina

16.00 Interventi liberi - discussione - esame finale