

## 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 - Igiene degli alimenti e della nutrizione - Igiene, epidemiologia e sanità pubblica - Medicina generale (medici di famiglia) - 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
- 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 sulla possibilità di utilizzazione di sottoprodotti dell'agro-alimentare dandone un valore economico

**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 21 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](http://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](mailto: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)

## ESEMPI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE NELLA PRODUZIONE DI AGENTI SALUTISTICI

(ID EVENTO: 215845.1)

**Brescia, 24 aprile 2026**

**Sede svolgimento dell'evento**

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

## Presentazione

Tra le definizioni di sostenibilità ambientale si intende anche l'utilizzo efficiente e rispettoso delle risorse naturali, delle materie prime del territorio, dell'energia e del lavoro.

Di recente si evidenziano diversi esempi di utile riciclo di scarti di prodotti agroalimentari per la produzione di integratori, farmaci o cosmetici.

Un buon esempio di quanto può fare un'industria salustistica

## Responsabile Scientifico

**Mario Colombo** - Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche

## Moderatore dell'evento

**Francesco Donato** - Professore Emerito - Università degli Studi di Brescia

## Relatori

**Bandi Giovanni** - già Docente Università degli Studi di Pavia

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

**Luigia Favalli** - Nutrizionista già Docente Università degli Studi di Pavia

**Maggioni Marcello** - Senior Advisor (Libero Professionista) - CEO Tiberius Capital GmbH (SrL)

**Memmola Raffaella** - Scuola di Specializzazione in Nutrizione Clinica - Università degli Studi di Milano

**Vianello Fabio** - Professore ordinario di Biochimica - Università degli Studi di Padova

## Programma

08.15 Registrazione dei partecipanti

08.30 **Mario Colombo**  
Presentazione

09.00 **Marcello Maggioni**  
La valorizzazione dei sottoprodotti alimentari

10.00 **Bandi Giovanni**  
Fermentazione alcolica e prodotti di distillazione

11.00 **Vianello Fabio**  
Valorizzazione del siero di latte, un approccio nanotecnologico per purificazione della lattoferrina

12.00 **Favalli Luigia**  
Sottoprodotti della vendemmia per la bellezza

13.00 Pausa pranzo

14.00 **Memmola Raffaella**  
Impiego dei sottoprodotti dell'olio extravergine di oliva nella prevenzione del carcinoma coloretale

15.00 **Bonizzi Luigi**  
Economia circolare, quando lo scarto diventa risorsa

16.00 Interventi liberi - discussione - esame finale