

## 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 - Biochimica clinica - Cardiologia - Epidemiologia - Farmacologia e tossicologia clinica - Igiene degli alimenti e della nutrizione - Igiene, epidemiologia e sanità pubblica - Malattie metaboliche e diabetologia - Medicina del lavoro e sicurezza degli ambienti di lavoro - 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 sull'educazione sensoriale ai fini di una valutazione qualitativa dell'alimento

**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 5 maggio 2026 **solo ed esclusivamente on-line** tramite il sito **[www.fondiz.it](http://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)

## DALLA MOLECOLA ALLO STIMOLO PER LA PREDIZIONE DELLA QUALITÀ ALIMENTARE

(ID EVENTO: 215873.1)

**Brescia, 8 maggio 2026**

**Sede svolgimento dell'evento**

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

## Presentazione

La soddisfazione sensoriale è il primo decisore per il riacquisto di un prodotto.

Per questo è stato messo a punto un metodo denominato "Sensory Critical Control Point" da applicare nei controlli di filiere con la finalità di ridurre gli sprechi, aumentare la sostenibilità dei processi, predire la qualità sensoriale che si andrà a ottenere per gratificare il consumatore.

In questo gioca un ruolo determinante la sensomica, di fatto la correlazione tra molecole e stimolo sensoriale prodotto.

## Responsabile Scientifico e Moderatore dell'evento

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

## Presentazione

**Roberto Zironi** – Università degli Studi di Udine – Presidente International Academy of Sensory Analysis

## Relatori

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

**Bianchini Devis** – Professore Ordinario di Sistemi di Elaborazione delle Informazioni - Università degli Studi di Brescia

**Brentari Eugenio** – Professore Ordinario Economia e Management - Università degli Studi di Brescia

**Odello Luigi** – Presidente Centro Studi Assaggiatori

**Galaverna Gianni** – Professore Ordinario – Direttore Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del farmaco – Università degli Studi di Parma

**Giordani Massimo** – Socio fondatore agenzia Time & Mind sas – Docente a contratto Master in Progettazione e Management Multimedia per la Comunicazione - Università degli Studi di Torino

## Programma

08.15 Registrazione dei partecipanti

08.30 **Mario Colombo**  
Saluti

08.45 **Roberto Zironi**  
Presentazione

09.00 **Luigi Bonizzi**  
Il volto sensoriale del cioccolato e l'approccio ai processi che sottendono alle molecole del percepito con test sensoriale ad alta utilità informativa

10.00 **Gianni Galaverna**  
La sensomica: la decodifica sensoriale delle molecole che originano gli stimoli

11.00 **Luigi Odello**  
Sensorium: dove la percezione prende la parola

12.00 **Devis Bianchini**  
Come l'intelligenza artificiale può aiutare nell'esplorazione dei report di analisi sensoriale?

13.00 Pausa pranzo

14.00 **Massimo Giordani**  
Intelligenza sensoriale: l'IA può influenzare le nostre percezioni?

15.00 **Eugenio Brentari**  
I test sensoriali ad alta utilità informativa: metodi statistici per pesare i segnali deboli

16.00 Interventi liberi – discussione – esame finale