

INFORMAZIONI

L'evento è gratuito e accreditato ECM presso la Regione Lombardia.

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
- Biologi
- Farmacisti
- Chimici
- Assistenti sanitari
- Educatori professionali
- Dietisti
- Medici Chirurghi:
 - Allergologia e immunologia clinica
 - Anatomia patologica - Biochimica clinica
 - Epidemiologia - Farmacologia e tossicologia clinica
 - Gastroenterologia - Geriatria
 - 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)
 - Scienze dell'alimentazione e dietetica
- Infermieri – Infermieri pediatrici
- Tecnici sanitari di laboratorio biomedico
- Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

Obiettivo formativo di riferimento – area 1:

Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate.

Obiettivo specifico: l'evento si propone di aggiornare sul rapporto fra cucina come elemento quotidiano e il cambiamento delle consuetudini alimentari sia nei prodotti che nelle modalità di trasformazione e le conseguenze mediche.

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 29 marzo 2024 **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 a 6 ore
- superamento del questionario di apprendimento con risposta esatta ad almeno l'80% dei quesiti
- compilazione del questionario sulla qualità percepita

Per informazioni su come raggiungere la sede dell'evento 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. 9.00 - 12.30; 14.30 - 18.00

FONDAZIONE INIZIATIVE
ZOOFILATTICHE E ZOOTECHNICHE
BRESCIA
(Provider ECM Regione Lombardia 3943)



LA SCIENZA IN CUCINA

(ID EVENTO: 190627.1)

Brescia, 5 aprile 2024

Sede svolgimento dell'evento

Auditorium "Angelo Pecorelli"

Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche
Via Istria 3/b - Brescia



PRESENTAZIONE

La scienza ha acquisito un ruolo di rilievo nelle società contemporanee e come tale è costantemente impegnata a legittimare e rafforzare la propria rilevanza. Due sono le strategie più comuni di legittimazione della scienza in ambito pubblico. La prima è legata all'utilità, la seconda enfatizza la sua importanza culturale. La scienza in cucina si inserisce in una variante di questa strategia che prevede l'ingresso della scienza e dei suoi metodi nella vita quotidiana. Anziché offrire il meraviglioso, la scienza si insinua nell'esperienza di tutti i giorni. La scienza estende così la propria autorità e le proprie modalità di analisi a settori della vita e della pratica, come la cucina, tradizionalmente governata dal senso comune. Scopo del convegno è di mettere in relazione la cucina con le più recenti acquisizioni scientifiche nel settore alimentare e non solo.

RESPONSABILE SCIENTIFICO DELL'EVENTO:

Mario Colombo

Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche

RELATORI

Ezio Lodetti

Medico Veterinario e Medico Chirurgo Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche

Daniele Nucci

Dietista ATS Brescia

Alessandro Cappotto

Chef Villa Calini s.r.l.

Paolo Candotti

Dirigente Veterinario - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna

Valentina Caprarulo

Ricercatore - Università degli Studi di Brescia

PROGRAMMA

- 08.30 Registrazione dei partecipanti
- 08.45 **Presentazione**
MARIO COLOMBO
Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche
- 09.00 **EZIO LODETTI**
Excursus storico
- 10.00 **DANIELE NUCCI**
La medicina incontra la cucina. Culinary medicine: un nuovo approccio evidence-based all'alimentazione
- 11.00 **ALESSANDRO CAPPOTTO**
L'evoluzione del cibo e della cucina attraverso gli eventi economico sociali
- 12.00 **PAUSA PRANZO**
- 13.00 **PAOLO CANDOTTI**
La scienza del fallimento gastronomico
- 14.30 **VALENTINA CAPRARULO**
La carne coltivata e la sicurezza dei novel food
- 16.00 Interventi liberi - discussione - esame finale