

# Informazioni

L'evento è gratuito e in fase di accreditamento ECM presso la Regione Lombardia e riservato a:

- Veterinari con le seguenti discipline:
  - Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche
  - Igiene prod., transf. Commercial., conserv. e tras. Alimenti di origine animale e derivati
  - Sanità Animale
- Medici Chirurghi con le seguenti discipline:
  - Gastroenterologia;
  - Biochimica clinica;
  - Patologia Clinica (laboratorio di analisi chimico-cliniche e microbiologia);
  - Igiene degli alimenti e della nutrizione;
  - Igiene, epidemiologia e sanità pubblica;
  - Medicina del lavoro e sicurezza negli ambienti di lavoro;
  - Scienze dell'alimentazione e dietetica.
- Biologi
- Chimici
- Farmacisti
- Infermieri
- Infermieri pediatrici
- Assistenti sanitari
- Tecnici sanitari di laboratorio biomedico
- Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

Per ragioni organizzative le adesioni, fino al raggiungimento dei 150 posti disponibili, dovranno pervenire alla Segreteria dell'evento presso la Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche entro e non oltre il 10 aprile 2018 **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'esame finale verrà considerato superato e darà quindi luogo al conseguimento dei crediti ECM previsti, nel caso di risposta esatta ad almeno il 90% dei quesiti.

Per informazioni su come raggiungere la sede dell'evento [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 - 030/2422151 - Fax 030/2420569

E-mail: [segreteriafondazione@fondiz.it](mailto:segreteriafondazione@fondiz.it)

**Per informazioni:**

dal lunedì al venerdì h. 9.00 - 12.30; 14.30 - 18.00



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

## Analisi Sensoriale e Analisi Strumentale per la valutazione degli alimenti

Brescia  
20 aprile 2018

**Sede svolgimento dell'evento**

Auditorium "Angelo Pecorelli"

Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche

Via Istria 3/b - Brescia

## Presentazione

L'analisi sensoriale è una disciplina scientifica che valuta le caratteristiche di un prodotto di qualsiasi natura attraverso l'uso dei sensi (vista, olfatto, gusto, tatto e udito); la si usa per studiare la relazione tra le caratteristiche sensoriali e le sensazioni che queste suscitano sia sotto il profilo qualitativo (definizione della sensazione), che quello quantitativo (intensità della sensazione percepita) ed inoltre per delineare un profilo sensoriale in grado di descrivere in modo univoco ed obiettivo quel prodotto. Nel caso degli alimenti lo scopo dell'analisi sensoriale è quello da un lato di valorizzare i tipi di materie prime, di lavorazione, di stagionatura, dall'altro può costituire un sistema di identificazione di adulterazioni e frodi alimentari. L'Italia è un paese che per attitudine geografica, storica e culturale vanta un gran numero di tradizioni alimentari tramandate sino ai nostri giorni. Alcuni di questi prodotti sono rinomati in tutto il mondo, spuntano prezzi elevati, trattandosi di produzioni di alto pregio, per le caratteristiche nutrizionali, organolettiche, di qualità e selezione della materia prima. Questa ricchezza, oggetto di protezione da parte delle autorità pubbliche, invita a puntare alla qualità, a salvaguardare e a valorizzare una ricchezza di sapori e di tradizioni unica, a educare il consumatore affinché sappia riconoscere e apprezzare i prodotti agroalimentari tradizionali. Con i prodotti tipici entra in gioco la valorizzazione dell'immenso patrimonio rappresentato dalle produzioni agroalimentari, tipiche espressioni della estrema varietà di territori e di culture locali della nostra penisola, che possiedono spiccati caratteri distintivi che le rendono conosciute ed apprezzate nel mondo. Oggi la disponibilità di strumenti sofisticati quali naso elettronico, lingua elettronica e sensori di ogni tipo ci consentono di rendere maggiormente oggettivo e ripetibile tale approccio.

## Moderatori e Relatori

### **Luigi Odello**

Presidente Centro Studi Assaggiatori

### **Roberto Piro**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

### **Marcella Guarino**

Università degli Studi di Milano

### **Paolo Candotti**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna Brescia

## Programma

- 08.30 **Registrazione dei partecipanti**
- 08.45 **Introduzione**  
**Ezio Lodetti**  
*Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche*
- Moderatore**  
**Luigi Bonizzi**  
*Università degli Studi di Milano*
- 09.00 **Luigi Odello**  
*Scienze sensoriali: lo stato dell'arte e l'innovazione per la protezione e la promozione dei prodotti alimentari*
- 10.30 **Roberto Piro**  
*Le nuove frontiere dell'analisi chimica a supporto della valutazione sensoriale*
- 12.00 **Marcella Guarino**  
*La risposta del naso elettronico correlata alla percezione sensoriale*
- 13.00 **PAUSA PRANZO**
- 14.00 **Luigi Odello**  
*Quando la chimica entra nel linguaggio analogico*
- 15.00 **Paolo Candotti**  
*Analisi sensoriale e strumentale nei prodotti di salumeria tipica italiana : conoscere, giudicare, difendere*
- 16.00 **Interventi liberi - discussione - esame finale**