



WEBINAR  
7.5 Crediti ECM

# ALIMENTAZIONE AD USO UMANO E ZOOTECNICO

CORSO FAD WEBINAR

# ALIMENTAZIONE AD USO UMANO E ZOOTECNICO

**30 MAGGIO 2024**  
**DALLE 13.50 ALLE 19.00**

**7,5 CREDITI FORMATIVI ECM**  
**ID 418757**

LIVE  
WEBINAR



SCAN ME



## PRESENTAZIONE DEL CORSO

La composizione degli alimenti è molto varia e, oltre ai nutrienti (carboidrati, lipidi, proteine, sali minerali, vitamine, ecc) che hanno funzioni essenziali e assolutamente indispensabili, è presente un numero elevatissimo di altre sostanze chimiche; alcune di esse sono naturalmente presenti negli alimenti e riconosciute come tossiche o antinutrizionali o allergizzanti.

Nel contesto sempre più critico della sicurezza alimentare e della qualità nutrizionale, il ruolo dei laboratori di analisi chimica nel settore zootecnico diventa sempre più cruciale.

Attraverso l'applicazione di avanzate tecniche analitiche, come la spettroscopia e la cromatografia i laboratori di controllo qualità possono garantire la precisione e l'affidabilità delle analisi chimiche. Tuttavia, l'efficacia di tali metodologie dipende anche dalla loro adattabilità alle specifiche esigenze del settore zootecnico.

Durante l'intervento, verranno esaminati approcci innovativi per l'ottimizzazione dei metodi di analisi chimica, tra cui l'automazione dei processi, l'impiego di reagenti altamente selettivi e la validazione incrociata dei risultati. Saranno inoltre discusse le sfide e le opportunità legate alla standardizzazione dei protocolli analitici e alla gestione dei dati generati.

Saranno approfondite le principali categorie di contaminanti chimici presenti negli alimenti, tra cui pesticidi, metalli pesanti e micotossine. Verranno poi esaminate le tecniche analitiche utilizzate per identificare e quantificare questi contaminanti e saranno discusse implicazioni per la salute umana.

Attraverso esempi pratici e casi studio, verrà illustrato l'approccio metodologico per condurre analisi chimiche su campioni reali di alimenti. Saranno messe in evidenza le sfide comuni incontrate nel laboratorio e saranno forniti consigli pratici per affrontarle efficacemente.

La resistenza agli antimicrobici (AMR) è un fenomeno che avviene naturalmente nei microrganismi ed è dovuto alla capacità di mutare e acquisire la capacità di resistere a molecole potenzialmente in grado di ucciderli o arrestarne la crescita. A causa di un uso eccessivo e spesso improprio degli antibiotici in ambito umano, veterinario e zootecnico, nel tempo questo fenomeno ha assunto i caratteri di una delle principali emergenze sanitarie globali.

A livello comunitario e nazionale sono andate diffondendosi pratiche volte a contrastare l'AMR attraverso un approccio multidisciplinare e una visione One Health, attraverso adeguati controlli di utilizzo, consumo e appropriatezza dei medicinali impiegati in ambito umano e veterinario, per prevenire inoltre la diffusione dell'AMR nell'ambiente.

## PRESENTAZIONE DEL CORSO

In Italia vengono applicati dei piani di campionamento e analisi che mirano a tutelare la sicurezza alimentare per l'uomo e gli animali, necessari tra le altre cose per valutare e determinare le tendenze e le fonti dell'AMR nei batteri ed individuare l'insorgenza di nuovi meccanismi dell'AMR.

PFAS è l'acronimo di "sostanze perfluoroalchiliche", un gruppo di più di 4.700 sostanze chimiche prodotte dall'uomo costituite da catene fluorurate di atomi di carbonio di varia lunghezza. Questi composti sono stati utilizzati a partire dagli anni '50 in numerosi prodotti di consumo e applicazioni industriali. Le principali fonti di esposizione per l'uomo sono rappresentate da: ingestione di acqua contaminata, ingestione di cibi contaminati, via inalatoria.

L'attività produttiva degli impianti industriali e l'incenerimento di prodotti che contengono PFAS possono contribuire alla contaminazione ambientale e all'esposizione umana per via inalatoria. Al fine di tutelare la salute umana nel 2023 i PFAS sono stati inclusi tra i contaminanti da ricercare negli alimenti (Reg. UE 915/2023) e nelle acque (D.lgs. 81/2023).

In quanto molecole dalla natura ubiquitaria, l'analisi dei PFAS è altamente esposta a rischi di contaminazione e richiede estrema sensibilità di rilevazione, e utilizzo di precauzioni durante il campionamento e l'analisi.

## OBIETTIVI FORMATIVI

Fornire una comprensione approfondita del ruolo dell'analisi chimica nella sicurezza alimentare.

Illustrare le tecniche e le metodologie utilizzate per rilevare contaminanti chimici negli alimenti.

Offrire un approccio pratico all'analisi di campioni reali e alle sfide associate.

Promuovere la consapevolezza e la comprensione dei rischi per la salute associati ai contaminanti chimici negli alimenti.

Fornire ai partecipanti una panoramica esaustiva delle migliori pratiche nel campo dell'analisi chimica applicata agli alimenti zootecnici, al fine di garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti destinati al consumo umano e animale.

# PROGRAMMA DEL CORSO

**13.50-14.00** Introduzione *Prof. Marco Ginepro* (Moderatore)

**14.00-15.10** *Dr. Paolo Branca*

"Alimenti ad uso umano"

**15.10-16.20** *Dr. Simone Baudino*

"Applicazioni pratiche e sicurezza alimentare"

**16.20-17.00** *Dr.ssa Maria Chiara Cavallero*

"Introduzione all'Analisi Chimica degli Alimenti"

"Tecniche Analitiche comuni"

**17.00-18.30** *Dr.ssa Sabina Pederiva*

"Il contrasto all'antimicrobico resistenza: la sicurezza per l'uomo e l'animale"

"Nuovi inquinanti emergenti: i PFAS negli alimenti e nelle acque"

**18.30-19.00**

Domande e risposte e conclusione del corso

## FACULTY

Dott. **Paolo BRANCA**

[linkedin.com/in/paolo-branca](https://www.linkedin.com/in/paolo-branca)

Lavora nel settore pesticidi con individuazione e messa a punto di metodiche e procedure, fino a diventare Responsabile Area pesticidi e Responsabile Polo Chimico Regionale Alimenti presso l'ARPA del Piemonte Torino.

Dott.ssa **Maria Chiara CAVALLERO**

[linkedin.com/in/maria-chiara-cavallero](https://www.linkedin.com/in/maria-chiara-cavallero)

Direttore del Laboratorio di Analisi e Controllo Qualità presso la Ferrero Mangimi azienda operante nel settore zootecnico. Professionista appassionato e impegnato nel garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti zootecnici che produciamo.

Dott. **Simone BAUDINO**

[linkedin.com/in/simone-baudino](https://www.linkedin.com/in/simone-baudino)

Professionista esperto nel settore agroalimentare con competenze multidisciplinari. Iscritto all'albo dei chimici del Piemonte e della Valle d'Aosta, oltre ad essere un auditor esterno di seconda parte e mediatore iscritto all'albo della CCIAA di Cuneo.



## FACULTY

Dott.ssa **Sabina PEDERIVA**

[linkedin.com/in/sabina-pederiva](https://www.linkedin.com/in/sabina-pederiva)

Laurea magistrale in Chimica Clinica, Forense e dello Sport.  
Da maggio 2023, servizio presso Regione Piemonte, Direzione Sanità, Settore prevenzione, sanità pubblica, veterinaria e sicurezza alimentare: funzionario referente per Piano Nazionale di Contrasto all'Antibiotico-Resistenza e inquinanti emergenti negli ambienti di vita.

## OBIETTIVI FORMATIVI

Fornire una comprensione approfondita del ruolo dell'analisi chimica nella sicurezza alimentare.

Illustrare le tecniche e le metodologie utilizzate per rilevare contaminanti chimici negli alimenti.

Offrire un approccio pratico all'analisi di campioni reali e alle sfide associate.

Promuovere la consapevolezza e la comprensione dei rischi per la salute associati ai contaminanti chimici negli alimenti.

Fornire ai partecipanti una panoramica esaustiva delle migliori pratiche nel campo dell'analisi chimica applicata agli alimenti zootecnici, al fine di garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti destinati al consumo umano e animale.

## DESTINATARI

Il corso è rivolto a Chimici e Fisici.

## OBIETTIVO EVENTO

Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

## MODALITA' DI ISCRIZIONE

### Per gli Iscritti all'Ordine dei Chimici e dei Fisici del Piemonte e della Valle d'Aosta

Dalla 1° alla 50° prescrizione pervenuta **GRATUITO**

Dalla 51° al 70° richiesta di prescrizione quota d'iscrizione ridotta: **66,50€** iva inclusa.

### Per i Professionisti o iscritti ad altri Ordini

Quota di partecipazione: **95€** iva inclusa.

Quota di partecipazione per tutte le professioni non ECM:  
**80€** iva inclusa



BONIFICO  
BANCARIO

PayPal

## COORDINAMENTO DEL CORSO

PROJECT MANAGER

Dott. Marco **CASCITELLI**

[linkedin.com/in/marco-cascitelli](https://www.linkedin.com/in/marco-cascitelli)

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Prof. Marco **GINEPRO**

[linkedin.com/in/marco-ginepro](https://www.linkedin.com/in/marco-ginepro)

## SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Dott Marco Cascitelli

Tel. 011.5817409

e-mail: [info@ecmmanagersrl.com](mailto:info@ecmmanagersrl.com)