

SEMINARIO ECM
I RISULTATI DELLE RICERCHE CORRENTI DELL'IZSUM CONCLUSE NEL 2025: SECONDA FASE

Perugia, 15 APRILE 2026

Sala Formazione – IZSUM – Via Gaetano Salvemini, 1

Provider Standard: 925 - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati"

ID ECM: 481751

RESPONSABILI SCIENTIFICI:

- ✓ **Giovanni Pezzotti** – Direttore Sanitario - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati"
- ✓ **Monica Cagiola** – Direttore Polo Funzionale della Ricerca e UOC Officina Farmaceutica - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati";

ABSTRACT: La ricerca corrente è un'attività strettamente connessa ai compiti istituzionali degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali e si occupa di sviluppare nell'ambito di tematiche fortemente legate alle problematiche del territorio di competenza attività di ricerca. In molti casi dà luogo a risultati di ampia portata che possono avere una ricaduta a livello nazionale. L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche ha promosso negli anni iniziative scientifiche con esiti positivi, in grado di rispondere alle esigenze del territorio ed in armonia con gli orientamenti ministeriali e regionali. L'Istituto si è inoltre impegnato, periodicamente, nel trasferimento dei risultati delle proprie ricerche agli utilizzatori diretti, pubblici e privati. Nell'ambito del Seminario saranno presentati i risultati delle ricerche correnti concluse nel 2025, con particolare riferimento alle ricadute nel campo della sicurezza alimentare.

Tipologia formativa: Formazione Residenziale - Seminario ECM

DATA E SEDE: **Perugia, 15 aprile 2026** - Sala Formazione - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati" - Via Gaetano Salvemini, 1 - PERUGIA

ORE FORMATIVE: n. ore 4

CREDITI ECM ASSEGNATI: n. 4

PARTECIPANTI MAX: n. 50

OBIETTIVO ECM: Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate (23)

ACQUISIZIONI COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALE: informazione e aggiornamento in materia di sicurezza alimentare al fine di consolidare un aggiornamento tecnico-scientifico e sviluppare le competenze delle figure professionali coinvolte

QUOTA ISCRIZIONE: a titolo gratuito

DESTINATARI E PROFESSIONI ACCREDITATE ECM:

- ✓ **Medico Chirurgo** – discipline: igiene, epidemiologia e sanità pubblica; igiene degli alimenti e della nutrizione
- ✓ **Farmacista** – tutte le discipline;
- ✓ **Medico Veterinario** – tutte le discipline;
- ✓ **Biologo** – disciplina Biologo;
- ✓ **Chimico** – disciplina: Chimica;
- ✓ **Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro** – tutte le discipline;
- ✓ **Tecnico Sanitario di laboratorio biomedico** – tutte le discipline;
- ✓ Altre figure che operano nel settore non aventi l'obbligo dei crediti ECM.

MODALITA' DI ISCRIZIONE: registrazione attraverso il portale formazione.izsum.it

METODOLOGIA DIDATTICA:

- ✓ Serie di relazioni su tema preordinato;
- ✓ Confronto e dibattito tra pubblico ed esperto

MATERIALE DIDATTICO: slide delle relazioni ed altro eventuale materiale fornito dai docenti.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE CORSO:

- ✓ Questionario di apprendimento on line;
- ✓ Questionario di gradimento.

IL RILASCIO DEI CREDITI ECM SARA' SUBORDINATO:

- ✓ alla frequenza del 90% delle ore di formazione;
- ✓ al superamento della prova di verifica di apprendimento. È obbligatorio compilare il **questionario di valutazione dell'apprendimento** in modalità on line entro 3 giorni dalla chiusura del Seminario, è concesso un solo tentativo ed è necessario raggiungere almeno la soglia **del 75%** delle risposte esatte;
- ✓ alla compilazione del questionario di gradimento

L'attestato sarà disponibile dopo le operazioni di rendicontazione nel portale della formazione <https://formazione.izsum.it> accedendo con le proprie credenziali al portale.

PROGRAMMA

Perugia, 15 aprile 2026

ORARIO	RELAZIONI	DOCENTI/ SOSTITUTI
08.30 – 08:45	Registrazione dei partecipanti	
08:45 – 09:20	Saluti istituzionali	Dr. Vincenzo Caputo – Direttore Generale – IZS Umbria e Marche Dr. Giovanni Pezzotti - Direttore Sanitario – IZS Umbria e delle Marche Dr. Pierfrancesco Catarci – Ministero della Salute
09:20 – 09:35	Presentazione degli obiettivi del seminario	Giovanni Pezzotti - Direttore Sanitario Sostituto: Monica Cagiola – Dirigente Veterinario
09:35 – 10:25	Residui di antibiotici in alimenti trasformati. Sviluppo di protocolli innovativi basati sull’approccio multiclasse per la sicurezza della filiera alimentare e la tutela della salute del consumatore. IZS UM 03/22 RC	Laura Fioroni – Dirigente Chimico Sostituto: Irene Diamanti – collaboratore Tecnico Professionale
10:25 – 11:15	Standardizzazione di metodi per la determinazione di allergeni in alimenti mediante cromatografia liquida interfacciata alla spettrometria di massa. IZS UM 01/22 RC	Roberta Galarini – Dirigente Chimico Sostituto: Danilo Giusepponi – Collaboratore Tecnico Professionale
11:15-11:25	Pausa	
11:25 – 12:15	Tetrodotossine (TTXs) nei molluschi: indagine nei gasteropodi dell’Adriatico e studio sull’origine e il trasferimento trofico in un’area contaminata. IZS UM 02/22 RC	Coodocenza: Francesca Barchiesi – Dirigente Veterinario Simone Bacchiocchi – Collaboratore Tecnico Professionale Sostituti: Simone Bacchiocchi – Collaboratore Tecnico Professionale Professionale: Francesca Barchiesi – Dirigente Veterinario
12:15 – 13:05	Persistenza di Staphylococcus aureus antibiotico-resistenti e potenzialmente tossigeni nella filiera ovi-caprina del territorio umbro - marchigiano: approccio integrato in un’ottica “One Health”. IZS UM 08/23 RC	Annalisa Petruzzelli – Dirigente Biologo Sostituto Savelli David – Collaboratore Tecnico Professionale
13:05 – 13:30	Confronto e dibattito tra pubblico ed esperti	Giovanni Pezzotti - Direttore Sanitario Sostituto Monica Cagiola – Dirigente Veterinario

DOCENTI:

- **SIMONE BACCHIOCCHI:** Collaboratore Tecnico Professionale - Laboratorio Contaminanti Organici, Metalli Pesanti e Biotossine Algali Ancona - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati";
- **FRANCESCA BARCHIESI:** Responsabile Centro di Referenza Nazionale Controllo Microbiologico Chimico dei Molluschi Bivalvi Vivi - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati";
- **MONICA CAGIOLA:** Direttore Polo funzionale della Ricerca e UOC Officina Farmaceutica - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati";
- **IRENE DIAMANTI:** Collaboratore Tecnico Professionale - Laboratorio Residui di farmaci e anabolizzanti – Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati";
- **LAURA FIORONI:** Responsabile UOS Laboratorio residui di Farmaci e Anabolizzanti – Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati";
- **ROBERTA GALARINI:** Responsabile Centro Specialistico Sviluppo Metodi Analitici – Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati";
- **DANILO GIUSEPPONI:** Collaboratore Tecnico Professionale – Centro Specialistico Sviluppo Metodi Analitici Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati";
- **ANNALISA PETRUZZELLI:** Responsabile UOS Laboratorio controllo alimenti Pesaro - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati";
- **GIOVANNI PEZZOTTI** – Direttore Sanitario – Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati";
- **DAVID SAVELLI:** Collaboratore Tecnico Professionale – UOC Controllo Alimenti – Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati".

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- 1) Residui di antibiotici in alimenti trasformati. Sviluppo di protocolli innovativi basati sull'approccio multiclasse per la sicurezza della filiera alimentare e la tutela della salute del consumatore. IZS UM 03/22 RC**
AUTORI: Irene Diamanti, Roberta Galarini, Raffaella Branciarì, Margherita Bragetta, Veronica Pieragostini, Cristiana Benetti, Francesca Bovo, Giorgio Saluti, Alessia Manucci, David Ranucci, Cristiano Carloni and Laura Fioroni; **TITOLO:** Multi-class method for veterinary drug residues in processed meat products by liquid chromatography coupled to orbitrap mass spectrometry: development and inter-laboratory validation” **FONTE:** <https://doi.org/10.1080/19440049.2026.2628004>. **ANNO:** 2026
- 2) Standardizzazione di metodi per la determinazione di allergeni in alimenti mediante cromatografia liquida interfacciata alla spettrometria di massa. IZS UM 01/22 RC**
AUTORI: Laura Murru, Danilo Giusepponi, Carolina Barola, Elisabetta Bucalètti, Roberta Galarini; **TITOLO:** Quantitative methods for allergen determination in food applying liquid-chromatography coupled to mass-spectrometry: a critical review on literature data for baked products **FONTE:** <https://doi.org/10.1016/j.microc.2025.116574> **ANNO:** 2026
- 3) Tetrodotossine (TTXs) nei molluschi: indagine nei gasteropodi dell'Adriatico e studio sull'origine e il trasferimento trofico in un'area contaminata. IZS UM 02/22 RC**
AUTORI: Bacchiocchi S., Siracusa M., Diomedì G., Mazza S., Calandri E., Tavoloni T., Vivani V., Cangini M., Arcangeli G., Losasso C., Rubini S., Di Francesco G., Leoni F., Piersanti A., & Barchiesi F. **TITOLO:** Survey of Tetrodotoxins (TTXs) in Gastropods, Sea Urchins, and Blue Crabs from the Adriatic Sea: First Report in *Paracentrotus lividus* **FONTE:** <https://doi.org/10.3390/foods14234036> **ANNO:** 2025
- 4) Persistenza di Staphylococcus aureus antibiotico-resistenti e potenzialmente tossigeni nella filiera ovi-caprina del territorio umbro-marchigiano: approccio integrato in un'ottica “One Health”. IZS UM 08/23 RC**
AUTORE: European Food Safety Authority EFSA **TITOLO:** Assessment of the Public Health significance of meticillin resistant Staphylococcus aureus (MRSA) in animals and foods **FONTE:** <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2009.993> **ANNO:** 2009

PER INFORMAZIONI: UOS.VD Formazione e Centro di Documentazione Scientifica

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche “Togo Rosati” Via Salvemini, 1 06126 Perugia Tel.: e-mail: formazione@izsum.it
Telefono +39 075 343295-257-260 Sito web: <https://www.izsum.it/> <https://formazione.izsum.it/eventi>

ASSISTENZA TECNICA: È garantito un servizio di assistenza tecnica costante ai docenti e discenti via mail: e-mail: assistenza_formazione_izsum@invisiblefarm.it o telefonicamente: **Telefono: 030 7776307** Il servizio help desk è operativo dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00 e della 14.00 alle 17.00.