

IL BIOLOGO COME GARANTE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA: EVIDENZE, CRITICITA' E NUOVE SFIDE

EGO HOTEL, VIA Flaminia 220

Ancona, 26 settembre 2026

4 crediti ECM

Professioni accreditate: Biologo

Responsabile scientifico: Dott. Riccardo Fioravanti

Obiettivo formativo: SICUREZZA E IGIENE ALIMENTARI, NUTRIZIONE E/O PATOLOGIE CORRELATE

PROGRAMMA

L'evento organizzato dall'Ordine dei Biologi dell'Emilia-Romagna e delle Marche è dedicato al ruolo del Biologo nella ristorazione collettiva e scolastica, con un focus integrato su sicurezza alimentare, qualità nutrizionale dei menu, prevenzione del rischio e gestione delle nuove criticità emergenti lungo la filiera alimentare. Il convegno approfondisce le evidenze scientifiche e operative relative alla prevenzione delle tossinfezioni alimentari, alla tracciabilità degli alimenti, alla gestione dei contaminanti (fitofarmaci, metalli pesanti, micotossine, microplastiche) e all'impatto dei nuovi scenari ambientali sulla salute pubblica, con l'obiettivo di rafforzare la cultura della prevenzione, migliorare la qualità dei servizi di ristorazione collettiva e sostenere le politiche di promozione della salute.

L'iniziativa valorizza le competenze del Biologo nei processi di controllo ufficiale, nelle attività di sicurezza alimentare, valutazione nutrizionale e sorveglianza, con particolare attenzione alla ristorazione scolastica come intervento di salute pubblica e alla promozione di menù equilibrati, sicuri e sostenibili.

09:30 L'evoluzione del Biologo tra presente e futuro

Dott. Marco D'Anzeo

10:00 Il Biologo e gli aspetti nutrizionali nella ristorazione scolastica

Dott. Luca Belli

10:30 Il Biologo e la sicurezza alimentare

Dott.ssa Laura Masini

11:00 Ruolo del Biologo nella prevenzione delle tossinfezioni nella ristorazione scolastica

Dott.ssa Benedetta Rosetti

11:30 Contaminanti chimici: Valutazione del rischio e gestione dei pericoli nella catena alimentare

Dott. Riccardo Fioravanti

12:00 Microplastiche: stato attuale delle evidenze scientifiche

Dott.ssa Alice Trezza

12:30 Ispettorato micologico e funghi: indicazioni per una corretta raccolta e un consumo sicuro

Dott.ssa Marta Falasconi

13:00 Tavola rotonda

13:30 Chiusura lavori

COGNOME	NOME	PROFESSIONE	DISCIPLINA	ENTE DI APPARTENENZA LIBERA PROFESSIONE	DESCRIZIONE ATTIVITA' PROFESSIONALE/FORMATIVA
BELLI	LUCA	BIOLOGO	NUTRIZIONE	ASUR MARCHE AV2	Dirigente Biologo presso il Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
D'ANZEO	MARCO	BIOLOGO		AOU UMBERTO I - ANCONA	DIRIGENTE BIOLOGO
FALASCONI	MARTA	BIOLOGO; Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei Luoghi di lavoro		AST PESARO URBINO	Facente Funzioni (FF) del Direttore dell'Unità Operativa Complessa (UOC) Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN)
FIORAVANTI	RICCARDO	BIOLOGO; Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei Luoghi di lavoro	NUTRIZIONE	LIBERO PROFESSIONISTA	Ministero della Salute UVAC-PCF Lombardia - Emilia-Romagna – U.T. P.C.F. Bologna. Incaricato alla produzione di linee guida interne sulla conduzione dei controlli ai sensi del d.lgs. 24/2021 art.2 comma 6
MASINI	LAURA	BIOLOGO		AST ANCONA MARCHE	DIRIGENTE BIOLOGO PRESSO UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
ROSETTI	BENEDETTA	BIOLOGO	NUTRIZIONE	AST Ascoli Piceno	DIRIGENTE BIOLOGO
TREZZA	ALICE	BIOLOGO	NUTRIZIONE	LIBERO PROFESSIONISTA	Ricercatrice Borsista AUSL di Bologna - UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

Il provider dichiara ai sensi dell'art. 76 del DPR n.445/2000:

- di aver fornito all'interessato l'informativa sul trattamento dei dati personali (art. 13 del Regolamento europeo 2016/679; artt. 68, 70, 76, 96 Accordo Stato-Regioni 2017 "La formazione continua nel settore salute"- Rep. Atti 14/CSR del 2.2.2017 - Par. 4.6, lett. j) Manuale Nazionale di Accreditamento per l'Erogazione di Eventi ECM);
- di aver informato l'interessato che il programma dell'evento ECM, di cui le suddette informazioni contribuiscono a formarne il contenuto minimo, verrà inserito nel catalogo degli eventi E.C.M. tenuto dall'ente accreditante;

Riccardo Fioravanti

Specialista in Scienza dell'Alimentazione e Tecnico della Prevenzione

Profilo Professionale

Riccardo Fioravanti è un professionista altamente qualificato ed eclettico nel panorama della sanità pubblica, della sicurezza alimentare e della nutrizione umana. Con un percorso accademico d'eccellenza e una solida esperienza sul campo, il Dott. Fioravanti coniuga competenze clinico-nutrizionali, ispettive e di sorveglianza epidemiologico-sanitaria, operando con un approccio integrato orientato alla tutela della salute pubblica e alla sostenibilità (One Health).

Formazione Accademica e Abilitazioni

Il suo percorso formativo si distingue per un rigore multidisciplinare che abbraccia l'igiene ambientale, la sicurezza alimentare e la nutrizione specialistica:

- **Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione (2025):** Conseguita presso l'Università degli Studi di Roma "La Sapienza" con lodevole approfondimento scientifico, discutendo la tesi "Bioaccumulation and biomagnification of mercury along the seafood chain in Europe: a systematic review"
- **Iscrizione all'Ordine dei Biologi (2022):** Abilitato all'esercizio della professione di Biologo (Sessione 2021, Università di Pisa) e iscritto all'Ordine dei Biologi dell'Emilia-Romagna e delle Marche (Sez. A n. 4540)
- **Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana (2021):** Conseguita presso l'Università di Pisa con una tesi incentrata sul Regolamento (UE) 2017/625 e il nuovo sistema dei controlli ufficiali in materia di igiene e ispezione degli alimenti sul territorio nazionale e sulle importazioni
- **Abilitazione alla professione di Agrotecnico (2019):** Ottenuta presso l'IIS "Cuppari - Salvati" di Jesi
- **Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro (2016):** Conseguita presso l'Università Politecnica delle Marche con una tesi sulla percezione della sicurezza alimentare da parte del consumatore tra prodotti biologici e convenzionali

Esperienza Professionale e Sanità Pubblica

Dal dicembre 2020, il Dott. Fioravanti ricopre il ruolo di Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro presso il Ministero della Salute (UVAC-PCF Lombardia - Emilia-Romagna, U.T. P.C.F. Bologna). In tale ambito, svolge un ruolo di primaria responsabilità nell'elaborazione di linee guida interne, nell'esecuzione di controlli e campionamenti ufficiali e nelle attività di audit per la verifica del rispetto delle normative europee e nazionali sui sottoprodotti di origine animale (cat. 1 e 2) negli scali

aeroportuali e portuali. Partecipa inoltre ai team di audit per la verifica dei Posti di Controllo Frontalieri (PCF) di Bologna e Ravenna.

In precedenza, ha prestato servizio presso l'ATS Val Padana (U.O.S. Igiene degli Alimenti e Nutrizione di Mantova) e ha collaborato come consulente, formatore ed RSPP esterno con diverse società di consulenza aziendale (CNA Servizi Imprese, CNA Work, Cumlabor), curando la valutazione dei rischi (D.Lgs. 81/08), la conformità GDPR e l'erogazione di corsi di formazione in materia di sicurezza e igiene alimentare.

Tra il 2023 e il 2024 ha svolto un'intensa attività pratica come Biologo specializzando presso il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) della AUSL di Bologna, partecipando a rilevanti progetti di salute pubblica tra cui "OKkio alla SALUTE", "Pane Meno Sale", "GINS" (ristorazione sostenibile e sana), iniziative di prevenzione oncologica a tavola e programmi per la gestione delle diete senza glutine. Ha inoltre fatto parte del gruppo di studio sulla sostenibilità e la lotta allo spreco alimentare, collaborando all'analisi di case study su listeriosi e all'accertamento di allerte alimentari tramite sistema RASFF.

Attività Scientifica, Didattica e Pubblicazioni

Parallelamente all'attività istituzionale e clinica, il Dott. Fioravanti è attivo nella ricerca e nella docenza accademica e professionale:

- **Docenza Accademica:** Ha tenuto lezioni integrative presso la Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione della Sapienza Università di Roma sul tema della legislazione, etichettatura e controllo degli integratori alimentari. Ha inoltre svolto seminari presso l'Università di Bologna e l'AUSL di Bologna su Novel Food, controlli ufficiali e sicurezza alimentare.
- **Attività di Formazione BTSF:** Ha partecipato a numerosi corsi internazionali del programma europeo "Better Training for Safer Food" (BTSF) a Bucarest, Riga e Praga, perfezionando competenze su audit HACCP, controlli ufficiali e requisiti igienici.
- **Pubblicazioni e Contributi Scientifici:** È coautore di pubblicazioni scientifiche internazionali e capitoli di libri, tra cui lo studio sistematico sulla bioaccumulo e biomagnificazione del mercurio nella catena ittica pubblicato sulla rivista Foods (2025), la sezione sui controlli ufficiali per alimenti non animali e MOCA nel volume "Nozioni di sanità transfrontaliera" (2025), e contributi sui Quaderni di Diritto delle Attività Motorie e Sportive (DIBINEM Unibo, 2025). Ha inoltre presentato comunicazioni orali e poster nei principali congressi nazionali (SitiI, SINut, ADI).

Impegno Civico e Competenze Personali

Al solido profilo tecnico-scientifico affianca un impegno civico e istituzionale, avendo ricoperto la carica di Consigliere Comunale presso il Comune di Pedaso (FM) dal 2017 al 2022. Possiede un'ottima padronanza della lingua inglese professionale e avanzate competenze informatiche, che spaziano dai principali pacchetti di produttività e posta elettronica all'uso dei software di elaborazione grafica (Adobe Illustrator, Photoshop, AutoCAD) e di analisi statistica data-driven (software R).