

SALUTE, AMBIENTE E NUTRIZIONE: UNA VISIONE INTEGRATA DELLA BIOLOGIA

Formazione a Distanza

50 crediti ECM

Data inizio 1/10/2026 – Data fine 30/9/2027

Durata: 50 ore (5 ore video, 29 ore documentazione scientifica, 16 ore approfondimento)

Responsabile scientifico: Dott. Luigi Tonellato

Obiettivo formativo: CONTENUTI TECNICO-PROFESSIONALI (CONOSCENZE E COMPETENZE) SPECIFICI DI CIASCUNA PROFESSIONE, DI CIASCUNA SPECIALIZZAZIONE E DI CIASCUNA ATTIVITÀ ULTRASPECIALISTICA, IVI INCLUSE LE MALATTIE RARE E LA MEDICINA DI GENERE

Professioni accreditate: Biologo

La biologia, scienza della vita, evolve continuamente e velocemente. Anche la professione di biologo si adatta di conseguenza alle nuove scoperte e alle nuove esigenze della nostra società. Le mansioni del biologo che erano state definite dalla legge istitutiva della professione (L. 24 maggio 1967, n.396), modificate poi con l'avvento dei nuovi percorsi accademici e l'istituzione della figura del biologo junior (DPR 5 giugno 2001, n. 328), sono in fase molto avanzata di aggiornamento da parte del legislatore quale attuazione della legge sulle lauree abilitanti (L. 8 novembre 2021, n. 163).

L'albo professionale verrà suddiviso in tre macroaree: biologia sanitaria e biotecnologie, ambiente, nutrizione, igiene e sicurezza degli alimenti.

Seguendo questa impostazione, l'Ordine dei biologi del Triveneto propone questo corso FAD, che, attraverso alcuni esempi significativi, intende offrire una panoramica di questa evoluzione delle competenze professionali del biologo.

PROGRAMMA

Le competenze professionali dei biologi

Dott. Alberto Spanò

Biologia Sanitaria e Biotecnologie

- L'apparato endocrino e le modificazioni ormonali indotte da esercizio fisico - *Dott. Diego Faggian*
- Doping e malattie legate all'uso di sostanze stupefacenti. Dalla biochimica alla patologia: gli effetti delle sostanze di abuso sul corpo umano - *Dott. Diego Faggian*
- Il Biologo nella sanità privata: un alleato per la salute dei pazienti - *Dott. Roberto Mele*

Ambiente

- Tecniche di monitoraggio dei bioindicatori faunistici - *Dott. Paolo Turin*
- Bonifica siti contaminati: approfondimento sull'analisi del rischio sanitario sito specifica - *Dott. Alberto Floreani*
- L'ecotossicologia negli ambienti costieri: tracciare metalli e contaminanti emergenti attraverso l'avifauna marina - *Dott. Marco Picone*

Nutrizione, Igiene e Sicurezza Alimentare

- Nutrizione e sicurezza alimentare - *Dott. Emiliano Feller*

- L'interpretazione del referto di laboratorio ad uso dei nutrizionisti - *Dott. Alfiero Molari*
- L'evoluzione della professione del biologo nutrizionista - *Dott. Dario Padovan*

COGNOME	NOME	PROFESSIONE	DISCIPLINA	ENTE DI APPARTENENZA LIBERA PROFESSIONE	DESCRIZIONE ATTIVITA' PROFESSIONALE/FORMATIVA
FAGGIAN	DIEGO	BIOLOGO	Biochimica e Chimica Clinica	Azienda Ospedale Università Padova	Dirigente Biologo, Responsabile Struttura Semplice “Biochimica Clinica Urgente”. Responsabile di Diagnostica in urgenza AOP, Allergologia, Immunometria, Radioimmunologia, Autoimmunità in automazione
FELLER	EMILIANO	BIOLOGO	SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE	CENTRALE DEL LATTE VICENZA	Dirigente di Stabilimento con responsabilità negli investimenti, nella produzione, organizzazione del personale, sviluppo, norme igienico sanitarie, sicurezza, Haccp
FLOREANI	ALBERTO	BIOLOGO		LIBERO PROFESSIONISTA	attività di caratterizzazione/bonifica/analisi di rischio in siti contaminati, direzione lavori, collaudo bonifiche
MELE	ROBERTO	BIOLOGO	NUTRIZIONE	IRCCS Ospedale San Raffaele	Coordinamento attività del gruppo Biologia della Nutrizione; Professore a contratto Università Vita-Salute San Raffaele
MOLARI	ALFIERO	BIOLOGO	NUTRIZIONE	LIBERO PROFESSIONISTA	Direttore responsabile Laboratorio Bionalisi Veneto srl; Collegio dei Revisori dell’Ordine dei Biologi del Triveneto
PADOVAN	DARIO	BIOLOGO	NUTRIZIONE	LIBERO PROFESSIONISTA	Presidente Associazione Pro-Test Italia, Associazione no-profit che difende l'importanza della ricerca biomedica
PICONE	MARCO	SCIENZE AMBIENTALI		UNIVERSITA' CA' FOSCARI - VENEZIA	Ricercatore a tempo determinato, lettera b, presso il Dipartimento di Scienze Ambientali, Informatica e Statistica SSD: BIO/07 – Ecologia
SPANO'	ALBERTO	BIOLOGO	Microbiologia clinica e organizzazione dei servizi sanitari	LIBERO PROFESSIONISTA	Vice Presidente Federazione Ordini dei Biologi; Consigliere Nazionale Ordine Nazionale dei Biologi

TONELLATO	LUIGI	BIOLOGO		LIBERO PROFESSIONISTA	Esperto in Sicurezza Alimentare, Qualità e Ristorazione Collettiva; Consigliere dell'Ordine dei Biologi del Triveneto
TURIN	PAOLO	BIOLOGO		BIOPROGRAMM	Indagini e monitoraggio ambientali

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;

Luigi Tonellato

Biologo | Esperto in Sicurezza Alimentare, Qualità e Ristorazione Collettiva

Profilo Professionale e Biografico

Luigi Tonellato, biologo iscritto all'Ordine dei Biologi del Veneto e all'ENPAB, rappresenta una figura di riferimento nel panorama italiano per l'igiene, la merceologia degli alimenti, la sicurezza alimentare e la progettazione funzionale dei servizi di ristorazione collettiva e socio-assistenziale.

- Formazione: Laurea in Scienze Biologiche (Università degli Studi di Padova, 1980)
- Specializzazioni: Valutatore SGQ ISO 9001 (RICEC), Valutatore HACCP (UNI 10854), RSPP, Assaggiatore Ufficiale Oli di Oliva (O.L.E.A.) e Formaggi (ONAF).

Percorso Formativo e Inizio della Carriera

Conseguita la Laurea in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Padova nel febbraio 1980, ha svolto il servizio militare come Aiutante di Sanità nel 33° BTG F. Arr. "ARDENZA" a Fogliano Redipuglia, congedandosi con il grado di Sergente di Complemento.

Ha intrapreso inizialmente l'attività didattica nella scuola pubblica, prima come docente di Matematica e Scienze alle scuole medie (1981-1986) e successivamente come docente supplente di Scienza dell'Alimentazione e Merceologia degli Alimenti presso l'IPSSAR "G. Maffioli" (nelle sedi di Castelfranco Veneto, Vittorio Veneto e Treviso) dal 1986 al 1993. Nel dicembre 1997 ha conseguito l'abilitazione all'esercizio della professione di Biologo presso l'Università di Padova.

Esperienza Professionale e Consulenza di Livello

Dal 1993 esercita la libera professione, consolidando una profonda competenza nella consulenza igienico-sanitaria, nella nutrizione collettiva e nell'organizzazione di servizi ristorativi. Dal 2000 è socio, membro del Consiglio di Amministrazione e responsabile del settore "Food Quality Management" di MASTERGROUP srl a Conegliano (TV), società di ingegneria e servizi per la sicurezza, l'ambiente e la qualità.

In questo ambito ha collaborato alla progettazione tecnologica, funzionale e igienico-sanitaria di prestigiosi centri cottura e ristoranti aziendali per primarie realtà nazionali e internazionali (tra cui ENI, Saipem, Snamprogetti, Ferragamo, SEA Aeroporti Milano, Trenitalia).

Incarichi Istituzionali, Appalti Pubblici e Impegno Civile

Iscritto all'Albo dei Commissari Esperti dell'ANAC per la categoria "Biologi", vanta una vastissima esperienza come commissario esterno ed esperto in commissioni giudicatrici per gare d'appalto pubbliche nel settore della refezione scolastica, aziendale e socio-assistenziale per numerosi Comuni, CUC e Stazioni Uniche Appaltanti in Veneto e Friuli-Venezia Giulia.

Ha inoltre dedicato oltre vent'anni al volontariato attivo nella Croce Rossa Italiana (VdS CRI), ricoprendo ruoli di vertice quali Ispettore Regionale VdS per il Veneto e Friuli-Venezia Giulia (1979-1981), coordinatore dei soccorsi in occasione del terremoto dell'Irpinia (1980) e responsabile dello smistamento profughi vietnamiti a Venezia (1979). Dal 2008 è anche Presidente della Giuria Tecnica nella Gara Nazionale tra Cuochi dei Centri Servizi ANSDIPP.

Attività Didattica, Accademica e Divulgativa

Luigi Tonellato è stato attivo relatore e docente in master universitari (Università di Padova, Università di Udine), corsi di formazione professionale (UdS Università dei Sapori di Perugia, ALMA Scuola di Cucina Italiana) e progetti FSE/IFTS. Ha tenuto centinaia di interventi formativi su HACCP, etichettatura, sicurezza alimentare, qualità nutrizionale e prevenzione dei rischi sanitari (inclusa la gestione del rischio Legionella, patogeni emergenziali e tracciabilità di filiera).

Attento al continuo aggiornamento professionale (ECM), partecipa costantemente a convegni specialistici nazionali ed è autore di contributi didattici dedicati all'innovazione nel settore agroalimentare e della ristorazione.