

Programma Evento FAD

Il cibo del futuro

Provider Zadig ID 103

Destinatari: tutti gli operatori sanitari

Modalità didattica: La formazione è centrata su un dossier informativo e su due casi che pongono quesiti decisionali e calano l'attività formativa nella pratica quotidiana, oltre al questionario ECM

Obiettivo formativo nazionale: Area degli obiettivi formativi di sistema
23 - Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

Obiettivo specifico: Conoscere le principali problematiche relative ai bisogni alimentari della popolazione mondiale e alla sicurezza alimentare. Conoscere le caratteristiche dei prodotti alimentari emergenti – novel food (processo produttivo e impatto ambientale, valore nutrizionale, eventuali rischi per la salute). Conoscere la normativa nazionale e internazionale relativa a produzione e utilizzo dei nuovi alimenti.

Durata: 5 ore

Crediti: 5

Argomenti affrontati

- Parte generale
 1. Le esigenze nutrizionali future
 2. La questione della sicurezza alimentare
 3. L'impatto ambientale della produzione di cibo
 4. Le politiche alimentari internazionali
 5. Le biotecnologie e le colture senza suolo
- Parte speciale (per ciascuno dei seguenti argomenti: inquadramento normativo, processo produttivo, valore nutrizionale, sicurezza, impatto ambientale, risposta del consumatore)
 1. La carne coltivata (cellular meat)
 2. Alimenti plant-based
 3. Gli insetti
 4. Le alghe
 5. Colture senza suolo

Pubblicazione

Il corso sarà online a partire dal 20 novembre 2023

Responsabili scientifici:

Dott.ssa Franca Braga, tecnologa alimentare

Dott.ssa Maria Rosa Valetto, medico chirurgo, specialista in Endocrinologia e Malattie del Metabolismo

Piattaforma:
www.saepe.it

Assenza di sponsor: Il programma non ha sponsor e rientra nel piano di formazione indipendente del Provider Zadig ID 103.