

Programma Corso FAD

Il cibo del futuro

Obiettivo formativo ECM: 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.

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.

Durata: 5 ore

Crediti: 5

Struttura

- **Sessione formativa (dossier)**
 - Nutrire il pianeta
 - La sfida alimentare dei prossimi anni
 - Impatto ambientale della produzione di cibo
 - Come dovrebbero orientarsi le politiche alimentari
 - Le attese dei consumatori
 - La carne coltivata (cellular meat)
 - Inquadramento normativo
 - Il processo produttivo
 - Il valore nutrizionale
 - La sicurezza
 - L'impatto ambientale
 - La risposta del consumatore
 - Alimenti plant-based
 - Inquadramento normativo
 - Il valore nutrizionale
 - La sicurezza
 - L'impatto ambientale
 - La risposta del consumatore
 - Gli insetti
 - Inquadramento normativo
 - Il processo produttivo
 - Il valore nutrizionale
 - La sicurezza

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

- L'impatto ambientale
- La risposta del consumatore
- Le alghe
 - Inquadramento normativo
 - Il processo produttivo
 - Il valore nutrizionale
 - La sicurezza
 - L'impatto ambientale
 - La risposta del consumatore
- Colture senza suolo
 - Introduzione
 - Il processo produttivo
 - La qualità dei prodotti
 - L'impatto ambientale
- Biotecnologie
 - Inquadramento normativo
 - La sicurezza
- **Sessione di esercitazione/valutazione**
 - Caso clinico 1
 - Caso clinico 2
 - Questionario di valutazione

Disponibilità online del corso: dal 29 novembre 2024 al 28 novembre 2025.

Responsabili scientifici: Dott.ssa Franca Braga, tecnologa alimentare
Dott.ssa Maria Rosa Valetto, medico chirurgo, specialista in Endocrinologia e Malattie del Metabolismo

Destinatari: tutti gli operatori sanitari.

Piattaforma: www.saepe.it

Bibliografia essenziale alla base del dossier formativo

- FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. In brief to the state of food security and nutrition in the world 2022. Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable. Rome, 2022, <https://www.fao.org/3/cc0640en/cc0640en.pdf>
- Regolamento CE n. 853/2004. Norme in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. <https://eur-lex.europa.eu/IT/legal-content/summary/higiene-rules-for-food-of-animal-origin.html>
- Regolamento UE 2015/2283 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento CE n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento CE n. 1852/2001 della Commissione - Testo rilevante ai fini del SEE. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=CELEX%3A32015R2283>

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

- CREA. Fonti proteiche 2050: quale futuro? Convenzionali o alternative, ma soprattutto sostenibili. V edizione, 2022, [https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/dettaglio-ricerca?](https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/dettaglio-ricerca?p_p_id=com_liferay_document_library_web_portlet_IgDisplayPortlet_INSTANCE_9C1LA9fIRWhw&p_p_lifecycle=0&p_p_state=normal&p_p_mode=view&_com_liferay_document_library_web_portlet_IgDisplayPortlet_INSTANCE_9C1LA9fIRWhw_mv_cRenderCommandName=%2Fdocument_library%2Fview_file_entry&_com_liferay_document_library_web_portlet_IgDisplayPortlet_INSTANCE_9C1LA9fIRWhw_fileEntryId=4177948)
[p_p_id=com_liferay_document_library_web_portlet_IgDisplayPortlet_INSTANCE_9C1LA9fIRWhw&p_p_lifecycle=0&p_p_state=normal&p_p_mode=view&_com_liferay_document_library_web_portlet_IgDisplayPortlet_INSTANCE_9C1LA9fIRWhw_mv_cRenderCommandName=%2Fdocument_library%2Fview_file_entry&_com_liferay_document_library_web_portlet_IgDisplayPortlet_INSTANCE_9C1LA9fIRWhw_fileEntryId=4177948](https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/dettaglio-ricerca?p_p_id=com_liferay_document_library_web_portlet_IgDisplayPortlet_INSTANCE_9C1LA9fIRWhw&p_p_lifecycle=0&p_p_state=normal&p_p_mode=view&_com_liferay_document_library_web_portlet_IgDisplayPortlet_INSTANCE_9C1LA9fIRWhw_mv_cRenderCommandName=%2Fdocument_library%2Fview_file_entry&_com_liferay_document_library_web_portlet_IgDisplayPortlet_INSTANCE_9C1LA9fIRWhw_fileEntryId=4177948)
- EFSA Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergens, Turck D, Bohn T, et al. Safety of frozen and freeze-dried formulations of the lesser mealworm, *Alphitobius diaperinus*, larva as a novel food pursuant to Regulation EU 2015/2283. EFSA J 2022;DOI:10.2903/j.efsa.2022.7325