

NOVEL FOOD E SUPERFOOD: ASPETTI IGIENICO-SANITARI, NORMATIVI E DI ECOSOSTENIBILITÀ

Evento ECM online in modalità sincrona, con possibilità di partecipazione in presenza aperta anche alla cittadinanza

Responsabili scientifici: Prof. Valerio Giaccone, Prof.ssa Federica Giacometti

Moderatrice: Dott.ssa Silvia Antonello



Razionale dell'evento

La tematica dei **novel food** e dei **superfood** è oggetto di crescente interesse a livello nazionale e internazionale, non solo da parte di noi tutti **consumatori finali** ma anche di coloro che, a vario titolo, si interessano di **produzioni alimentari** e della **sicurezza degli alimenti**.

Tale interesse è motivato anche dall'evoluzione del quadro normativo che disciplina il riconoscimento dei novel food e la loro immissione in commercio. Analogo interesse i legislatori comunitari dovrebbero riservare ai cosiddetti "superfood", alimenti già esistenti in commercio ma per i quali non è ancora disponibile una chiara normativa di riferimento.

L'evento ECM "**Novel food e superfood: aspetti igienico-sanitari, normativi e di ecosostenibilità**" si propone di fornire un **inquadramento multidisciplinare** della materia, approfondendo i profili tecnico-scientifici e igienico-sanitari degli alimenti considerati, nonché il relativo assetto giuridico esistente e/o futuribile. Il percorso formativo intende, inoltre, offrire **strumenti operativi** in materia di sostenibilità ambientale e analisi dei comportamenti di consumo, con particolare attenzione agli aspetti sociologici e alle dinamiche evolutive della domanda alimentare.

Event ID: 479542

N. 4,5 crediti ECM

Obiettivo formativo: 2 – Linee guida – protocolli – procedure

Provider id. 6207



Eolo Group Eventi srl
info@eolocongressi.it

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Ufficio Didattica, Ricerca, Terza Missione
Dipartimento MAPS
Silvia Antonello
Campus Agripolis – Edificio Ca' Gialla
Tel. 049/8272213 – e-mail:
comunicazione.maps@unipd.it

Programma:

- 8:30** Registrazione dei partecipanti
- 9:00** Saluto di benvenuto e apertura dei lavori
- 9:15** Update on the possibility of producing cultured meat: general information and technical aspects – **Prof. Thorrez Lieven, Department of Development and Regeneration, KU Leuven**
- 10:15** Sostenibilità ambientale di novel food e superfood: focus sugli impatti ambientali – **Prof.ssa Anna Mazzi, Dipartimento DII – UNIPD**
- 10:45** Nozioni di sociologia applicate ai novel food: guida pratica al coinvolgimento dei consumatori – **Prof.ssa Francesca Setiffi, Dipartimento FISPPA – UNIPD**
- 11:15** **Coffee break**
- 11:30** Novel food e superfood: inquadramento giuridico delle due categorie alimentari e la comunicazione al consumatore – **Avvocato Valeria Pullini, Studio Legale Pullini Vittorio Veneto**
- 12:00** Aspetti igienico-sanitari dei superfood – **Prof. Valerio Giaccone, Dipartimento MAPS – UNIPD**
- 12:30** **Q&A con i partecipanti**
- 13:00** **Conclusione del corso e compilazione questionario ECM online**

Modalità iscrizione

La partecipazione al corso è gratuita; la formazione si terrà **online** in formato **webinar** e sarà solamente **sincrona in diretta**: Evento ECM con n. **4,5 crediti** riservati fino a un massimo di **100 partecipanti** per la categoria professionale: **Medico Veterinario, Farmacista, Medico chirurgo, Medico Veterinario, Biologo, Chimico, Psicologo, Dietista, Educatore Professionale, Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Assisstente Sanitario.**

La formazione per l'accreditamento sarà erogata **online**, per potersi iscrivere segui il link:

<https://forms.gle/dwBFLCKYHJDDMPpV8>

Si può partecipare alla formazione in presenza **SENZA OTTENERE I CREDITI ECM** registrandosi qui:

<https://forms.gle/dwBFLCKYHJDDMPpV8>