

OBIETTIVI

Le abitudini alimentari dei consumatori hanno subito, negli ultimi anni, modifiche dettate da una migliorata informazione e consapevolezza, dalle mode o ancora dalle influenze di paesi lontani. La pandemia da SARSCoV2 ha contribuito a dare una maggiore centralità alla persona e al suo benessere, ponendo il cibo e le scelte che lo riguardano, al centro di uno stile di vita più consapevole. L'evento farà il punto su qualità e sicurezza igienico-sanitaria nonché sul profilo nutrizionale dei nuovi alimenti (novel food). Saranno inoltre analizzati i nuovi metodi di approvvigionamento (food delivery) e le nuove abitudini alimentari (diete vegetariane e vegane) del consumatore.

MODALITA' DI ISCRIZIONE

La partecipazione è gratuita

Per iscriversi accedere al portale: <https://formazione.izsto.it/>

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Manila Bianchi, IZSPLV
Lucia Decastelli, IZSPLV
Daniela Meloni, IZSPLV

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Daniela Passalacqua
U.O. Formazione
Tel. 011/2686356
e-mail: daniela.passalacqua@izsto.it

5 crediti



Obiettivo nazionale:

Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

per medico veterinario, chimico, biologo, tecnico di laboratorio, tecnico della prevenzione



CRenaRIA TORINO

Centro di Referenza Nazionale per la rilevazione negli alimenti di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze

**ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL
PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D'AOSTA**

convegno

NUOVE ABITUDINI ALIMENTARI: QUALITÀ, SICUREZZA E FALSI MITI



30/09/2022

**Sala Conferenze IZSPLV
via Bologna 148 - Torino**

Ore 9.00

Registrazione dei partecipanti

Ore 9.15

Saluti del Direttore Generale dell'IZSPLV

Angelo Ferrari

Ore 09.30

Considerazioni sulle diete a base di latte vaccino e vegetali, tra verità e fake news

Simona Fiorini/Anna Tagliabue, Centro Interdipartimentale Studi e Ricerche sulla Nutrizione Umana, Università di Pavia

Ore 10.00

Food Delivery: indagine sui pasti consegnati a domicilio

Emanuela Bianchi, Altroconsumo Milano

Ore 10.30

Insetti edibili: qualità nutrizionale e rischi potenziali tra realtà e percezione

Stefano Sforza, Università degli Studi di Parma

Ore 11.00 Pausa

Ore 11.30

La carne che non è carne: prodotti a base vegetale o cellule staminali.

Informazioni al consumatore

Nadia Palmieri, Crea

Ore 12.00

Diete Vegana e Vegetariana: le fonti proteiche alternative in una alimentazione bilanciata

Michela Zanardi, ASL Città di Torino

Ore 12.30 Discussione

Ore 13.00 Pausa pranzo

Sessione pomeridiana

“Nuove abitudini alimentari: rischio microbiologico, chimico e profilo nutrizionale di alimenti ready-to-eat e dei pasti a libero servizio”: cosa ci dice la ricerca.

Ore 14.00

Studio di shelf-life sui prodotti conservati in abuso termico ed analisi del rischio microbiologico

Andrea Vannuccini, IZSPLV

Ore 14.25

Valutazione dei metalli e delle sostanze derivanti dai materiali a contatto con gli alimenti (MOCA) utilizzati per il trasporto delle pietanze

Raffaella Nappi, IZSPLV

Ore 14.50

Composizione del pasto consumato a lavoro: un'indagine dell'IZSPLV

Walter Martelli/Cristiana Maurella, IZSPLV

Ore 15.15

Valutazione del profilo nutrizionale e composizione bromatologica del pasto consumato a lavoro

Paola Durelli, S.C. Nutrizione Clinica, ASL Città di Torino

Ore 15.40

“Il baracchino perfetto”: la salute a portata di pranzo

Carla Ferraris, IZSPLV

Ore 16.00

Discussione e chiusura dei lavori