

## 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 SARS-CoV2 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](mailto: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 sintetica e la percezione dei consumatori italiani: alcuni spunti di riflessione**

*Nadia Palmieri, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) di Monterotondo (RM)*

**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**