

OBIETTIVI

I nutraceutici svolgono comprovate funzioni fisiologiche o attività biologiche, derivate mediante le tecniche della sintesi farmaceutica da piante, agenti microbici e alimenti. La dimensione mondiale del mercato dei cibi funzionali è stimata a fine 2021 in circa 500 miliardi di dollari, con aspettative di crescita a un tasso medio annuo al 6,9% che porterebbe il comparto a 750 miliardi nel 2027: l'Italia rappresenta il primo mercato europeo, stimato in 14,6 miliardi con una quota del 26%. Nell'evento verranno affrontate le tematiche relative all'alimentazione convenzionale, ai cibi funzionali e come le diverse filiere agroalimentari possano essere coinvolte passando anche attraverso la via della sostenibilità.

MODALITA' DI ISCRIZIONE

La partecipazione è gratuita.

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

SEGRETARIA SCIENTIFICA:

Lucia Decastelli, IZSPLV
Silvio Barbero, UNISG
Manila Bianchi, IZSPLV

SEGRETARIA ORGANIZZATIVA

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

6 crediti



Obiettivo nazionale:

Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

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

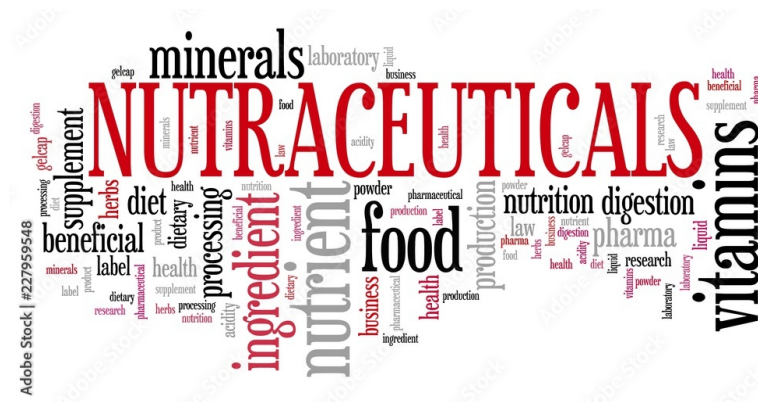


CRenaRIA
TORINO

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



Nutraceutica tra salute del consumatore e sostenibilità delle filiere alimentari



20 ottobre 2023

Albergo dell'Agencia

Via Fossano, 21 – Pollenzo (CN)

Ore 08.45

Registrazione dei partecipanti

Ore 09.00

Saluti istituzionali

Bartolomeo Biolatti, Rettore Università di Scienze Gastronomiche
Claudio Ghittino, Direttore Generale IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Moderano:

Silvio Barbero, Università Scienze Gastronomiche
Vito Rubino, Università del Piemonte Orientale

Ore 09.15

I probiotici: luci e ombre del loro utilizzo nella pratica clinica

Michela Zanardi, ASL Città di Torino

Ore 09.45

Qualità e sicurezza di botanicals, integratori alimentari e alimenti funzionali

Marco Arlorio, Università del Piemonte Orientale

Ore 10.15

Il mercato della nutraceutica

Gabriele Barbaresco, Direttore Area Studi di Mediobanca

Ore 10.45

Okkio alla salute: lo stato dell'arte

Filippo De Naro Papa, ASL Città di Torino

Ore 11.15

Pausa caffè

Ore 11.30

Gli integratori alimentari: disciplina sostanziale e problematiche emergenti

Luca Bucchini, Hylobates Consulting

Ore 12.00

Caratteristiche e proprietà dei cibi fermentati

Carol Povigna, Università di Scienze Gastronomiche

Ore 12.30

Discussione

Ore 13.00

Pausa pranzo

Moderano:

Giorgio Borreani, Università degli Studi di Torino
Gianfranco Latino, Regione Piemonte

Ore 14.00

Cosa ne pensa il consumatore: indagine su conoscenze e percezione

Carla Ferraris, IZSPLV

Ore 14.30

Sostenibilità della filiera Latte

Francesco Ferrero, Università degli Studi di Torino

Ore 15.00

Sostenibilità della filiera carne

Sergio Capaldo, LaGranda

Ore 15.30

Sostenibilità della filiera vegetale

Andrea Pieroni, Università di Scienze Gastronomiche

Ore 16.00

La parola allo chef

Stefano Polato, Università di Scienze Gastronomiche

Ore 16.30 Discussione

Ore 17.00 Chiusura lavori