P.A.N.
Prevenzione Alimentazione Nutrizione

Signora Dieta Mediterranea:
più di 50 anni ma non li dimostra …

Giovedì 29 Ottobre 2009

CAMERA DEI DEPUTATI
Palazzo Marini Sala delle Conferenze
Via del Pozzetto, 158
Roma (P.zza San Silvestro)

LA FORMAZIONE A SERVIZIO DELLA PREVENZIONE

Fernanda Perdelli
Professore Ordinario di Igiene. Direttore Centro di Ricerca per le Tecnologie, la Qualità e la Sicurezza dei Prodotti Alimentari (CTQSA)
Università degli Studi di Genova

Il problema della formazione in ambito alimentare e specificatamente della prevenzione, sia nella qualità degli alimenti che dell'alimentazione, è attualmente in una fase di estremo interesse.

Infatti la qualità degli alimenti e dell'alimentazione è in grado di svolgere un ruolo importantissimo nella prevenzione della salute della popolazione verso le patologie prevalenti.

E' riconosciuto scientificamente una relazione stretta tra qualità di alimenti, alimentazione e incidenza di molte patologie neoplastiche e cardiovascolari (prima causa di morte nel mondo occidentale).

E' attraverso gli alimenti che viene introdotta la quota maggiore di prodotti tossici e oncogenetici, e questa situazione viene ulteriormente peggiorata dai problemi legati alla produzione, manipolazione, conservazione e trasporto degli alimenti.

Da qui la necessità di una solida base formativa nell'ambito della prevenzione e del controllo di qualità degli alimenti e della loro filiera dal produttore al consumatore.

La formazione è uno strumento essenziale di prevenzione e un operatore consapevole è uno strumento prezioso e la crescita culturale e la condivisione delle esperienze risultano essenziali per perseguire gli obiettivi di salute.

Nel corso dell'intervento verranno presentati i progetti dell'Università di Genova per la formazione superiore nel campo del controllo di qualità e sicurezza degli alimenti.

Università degli Studi di Genova
Dipartimento di Scienze della Salute
Laboratorio di Igiene Ambientale

Prevenzione Alimentazione Nutrizione

LA FORMAZIONE A SERVIZIO DELLA PREVENZIONE

Fernanda Perdelli
Professore Ordinario di Igiene

Associazione G. Dossetti - Roma 29 ottobre 2009

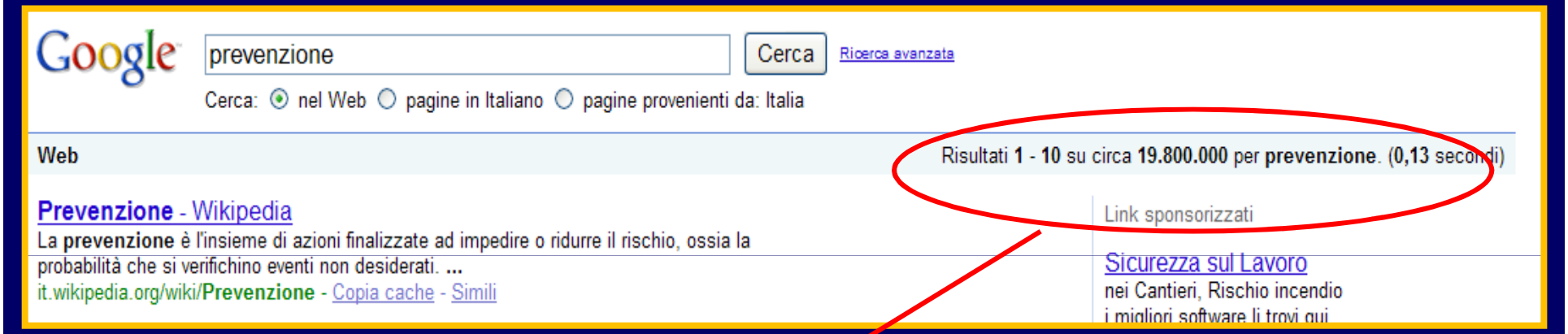


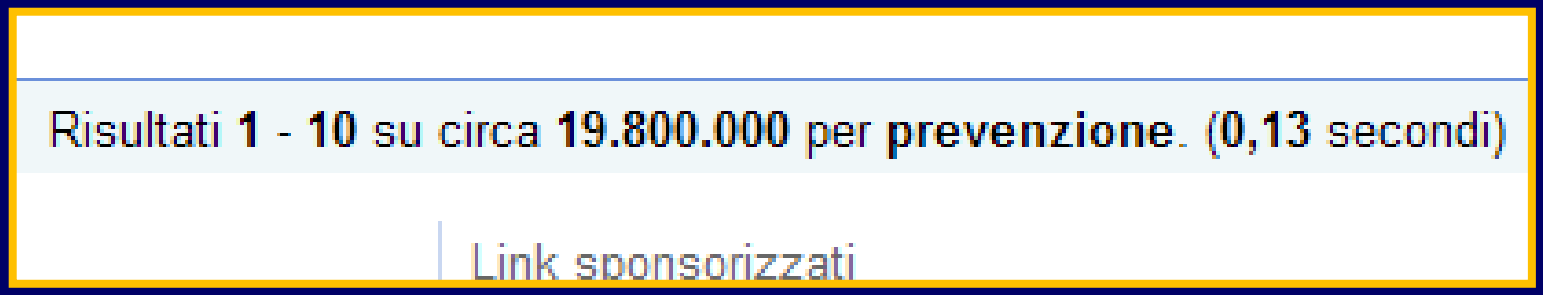
Qualità degli alimenti e dell'alimentazione

Ruolo fondamentale nella prevenzione della salute della popolazione

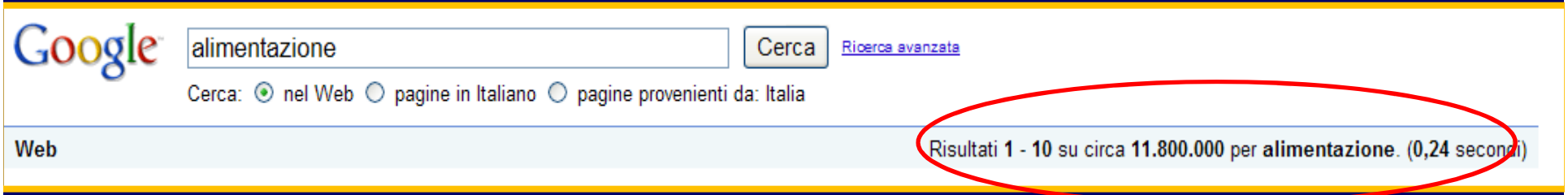
verso le patologie prevalenti

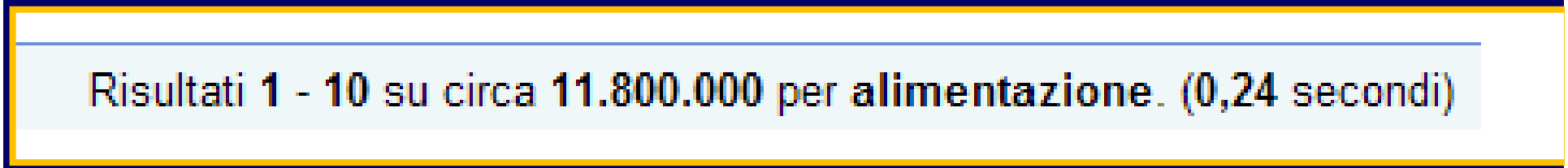
Prevenzione



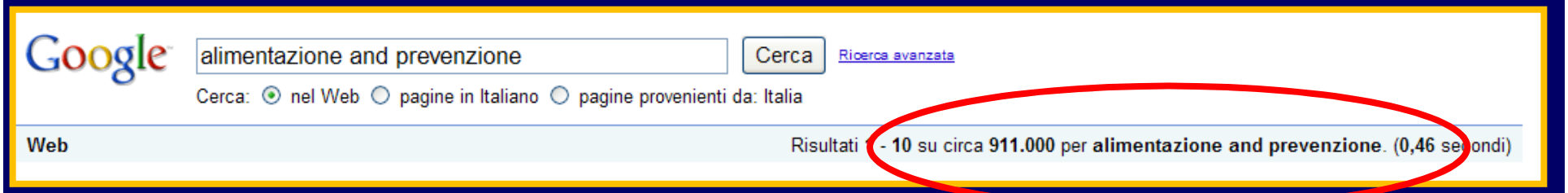


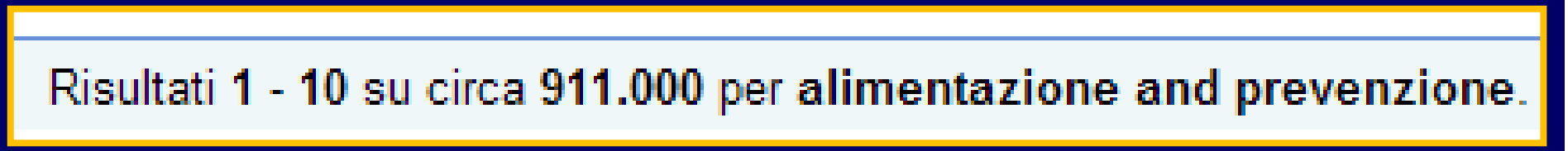
Alimentazione



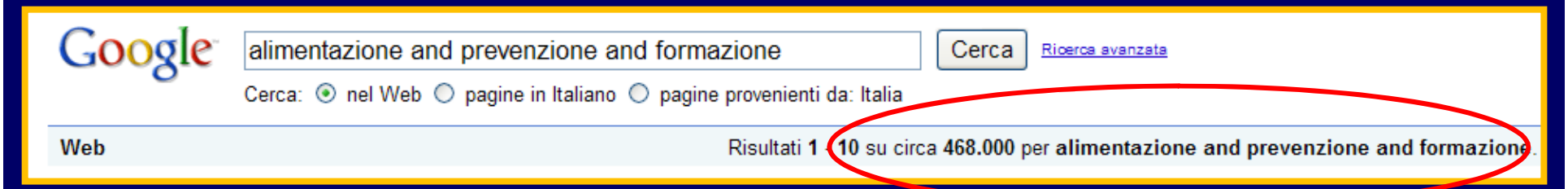


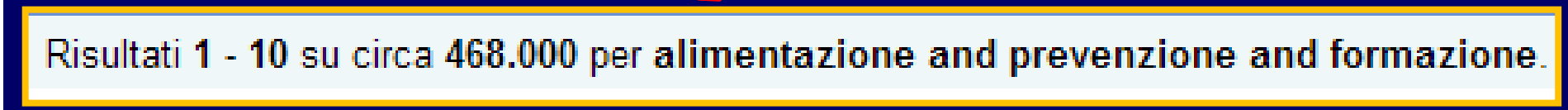
Alimentazione e Prevenzione



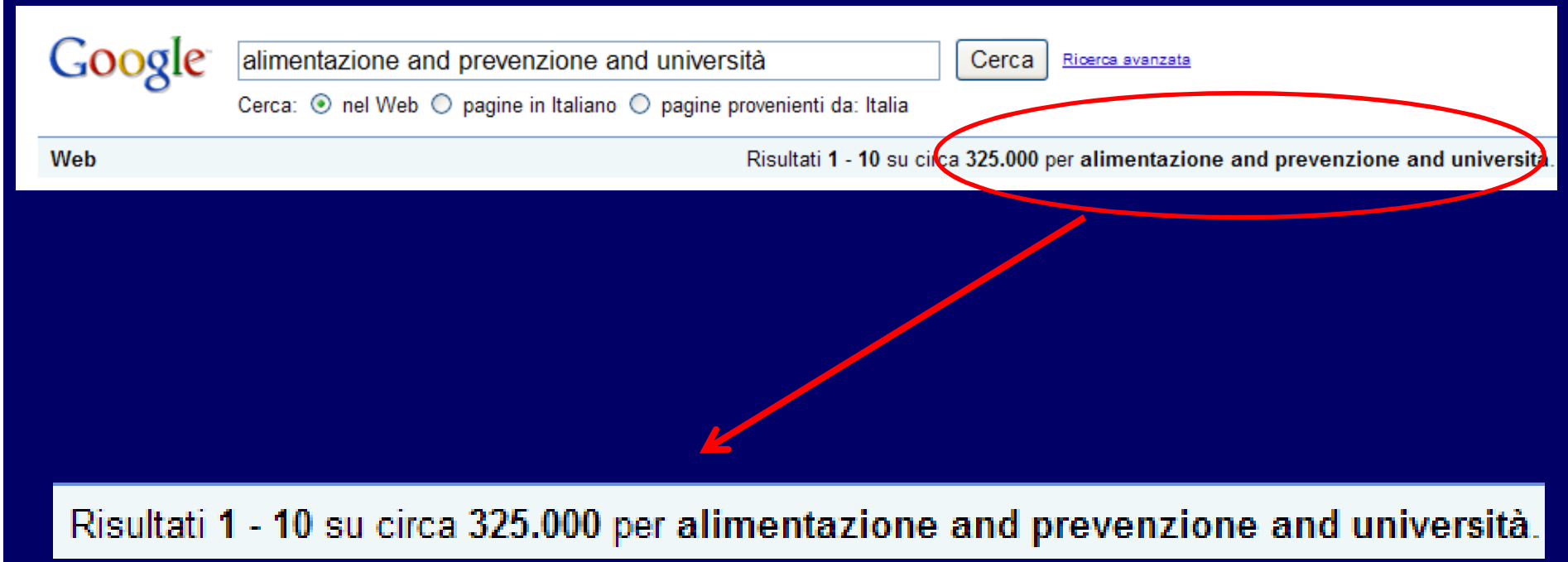


Formazione
Alimentazione e Prevenzione





Università
Alimentazione e Prevenzione



Risultati **1 - 10** su circa **325.000** per **alimentazione and prevenzione and università**.

Università di Genova

ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI

CHIMICA DEGLI ALIMENTI

ALIMENTAZIONE E DIETOLOGIA

ALIMENTAZIONE e DIETETICA dell'ETA' INFANTILE

IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

ISPEZIONE e CONTROLLO degli ALIMENTI

IGIENE DEGLI ALIMENTI

MALATTIE DEGLI ALIMENTI

ALIMENTAZIONE

AA 2008-2009

Insegnamenti Attivati presso le FACOLTA' di:

- FARMACIA
- MEDICINA e CHIRURGIA
- SCIENZE MATEMATICHE, FISICHE e NATURALI
- INGEGNERIA
- ECONOMIA

59 Insegnamenti

"Alimenti - Alimentazione"

FORMAZIONE PER:

Medici	Diagnosi e terapia Ed. sanitaria
Dietisti	Predisposizione diete
Infermieri	Alimentazione in amb. ricovero
Farmacisti	Distribuz. prodotti dietetici
Economisti	Produzioni alimentari
Ingegneri	Tecnologie di processo
Biotecnologi	Alimenti OGM
Chimici	Controllo alimenti
Biologi	Controllo alimenti

Università di Genova

Centro di ricerca per le Tecnologie, la Qualità e la Sicurezza Alimentare





Dipartimento di Scienze della Salute - DISSAL

Dipartimento di Chimica e Chimica Industriale - DCCI

Dipartimento di Biologia - DIBIO

Dipartimento per lo Studio del Territorio e delle sue Risorse - DIPTERIS

Dipartimento di Chimica e Tecnologie Farmaceutiche ed Alimentari - DICTFA

Dipartimento di Ingegneria Chimica e di Processo - DICheP

Obiettivi

Innovazioni per il miglioramento di tecnologie per lo sviluppo di nuovi prodotti e nuovi processi

Valutazione della qualità e delle caratteristiche nutrizionali

Caratterizzazione di prodotti tipici anche in relazione alla loro promozione e salvaguardia



Screening di specie vegetali potenzialmente atte alla produzione di alimenti di qualità

Identificazione di microinquinanti, allergeni e patogeni non convenzionali

Problematiche igieniche nella filiera alimentare e loro riflessi sulla salute umana

Metodologie per la valutazione ecotossicologica di sostanze impiegate in campo alimentare



Supporto alle imprese di produzione per l'adeguamento ai nuovi regolamenti comunitari

Formazione

-Master Universitario di I livello in: "Tecnologie nei controlli degli alimenti" (3 edizioni)

-Master Universitario di II livello in: "Applicazioni tecnologiche per la gestione della qualità e sicurezza dei prodotti tipici territoriali e del mare"

-Corsi IFTS "Tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche

-Corsi di aggiornamento professionale (per strutture private ed Enti pubblici)

-Corsi di perfezionamento

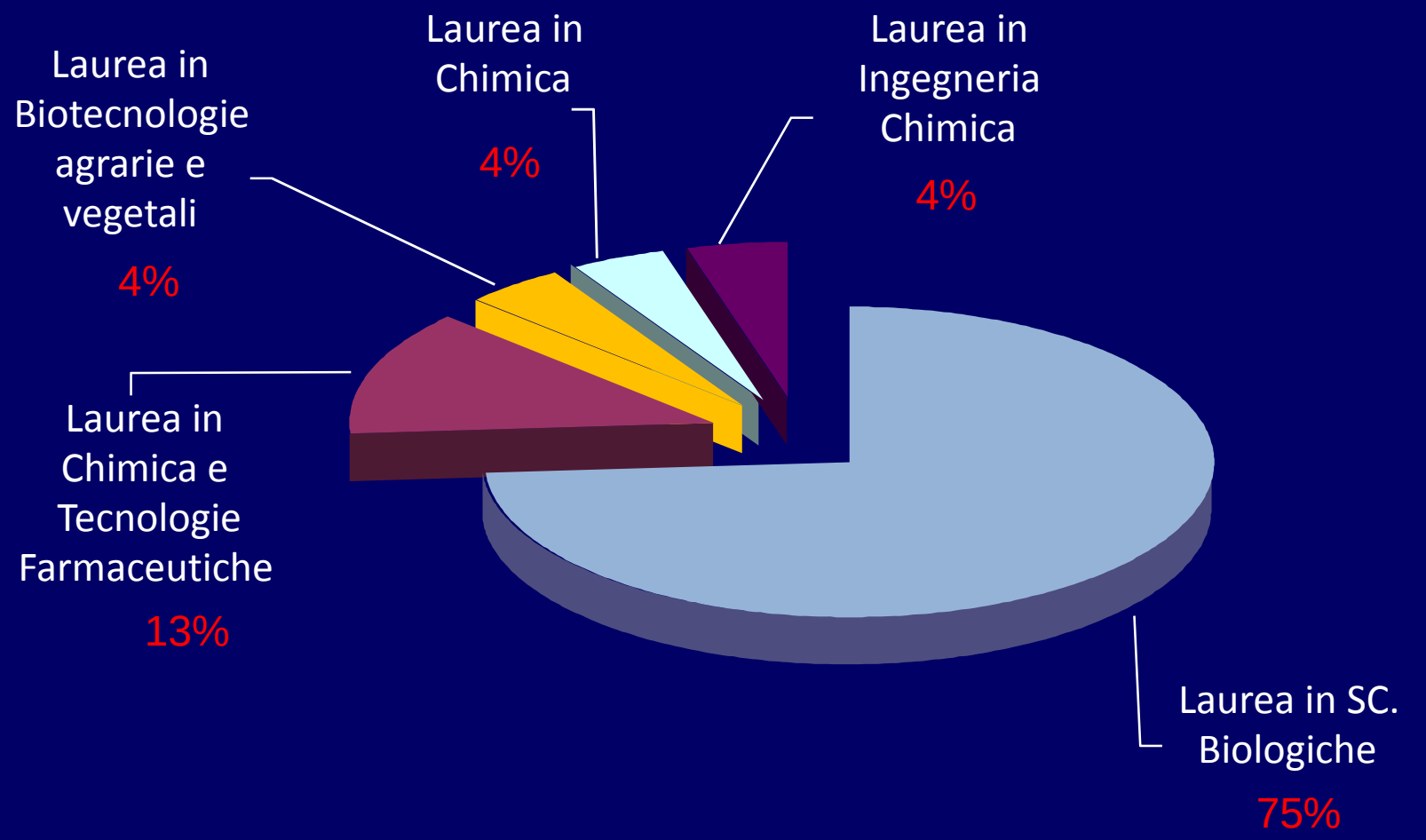
MASTER
TECNOLOGIE NEI CONTROLLI DEGLI ALIMENTI

Ad ogni edizione del Master intervenuti circa 130 docenti provenienti da:

- Università Italiane
- Istituto Superiore di Sanità
- JRC Joint Research Center
- Istituti Zooprofilattici Sperimentali
- Stazione Sperimentale di Parma
- Agenzia Regionale per la protezione dell'Ambiente Ligure
- Aziende Alimentari e Aziende di Produzione
- DNV

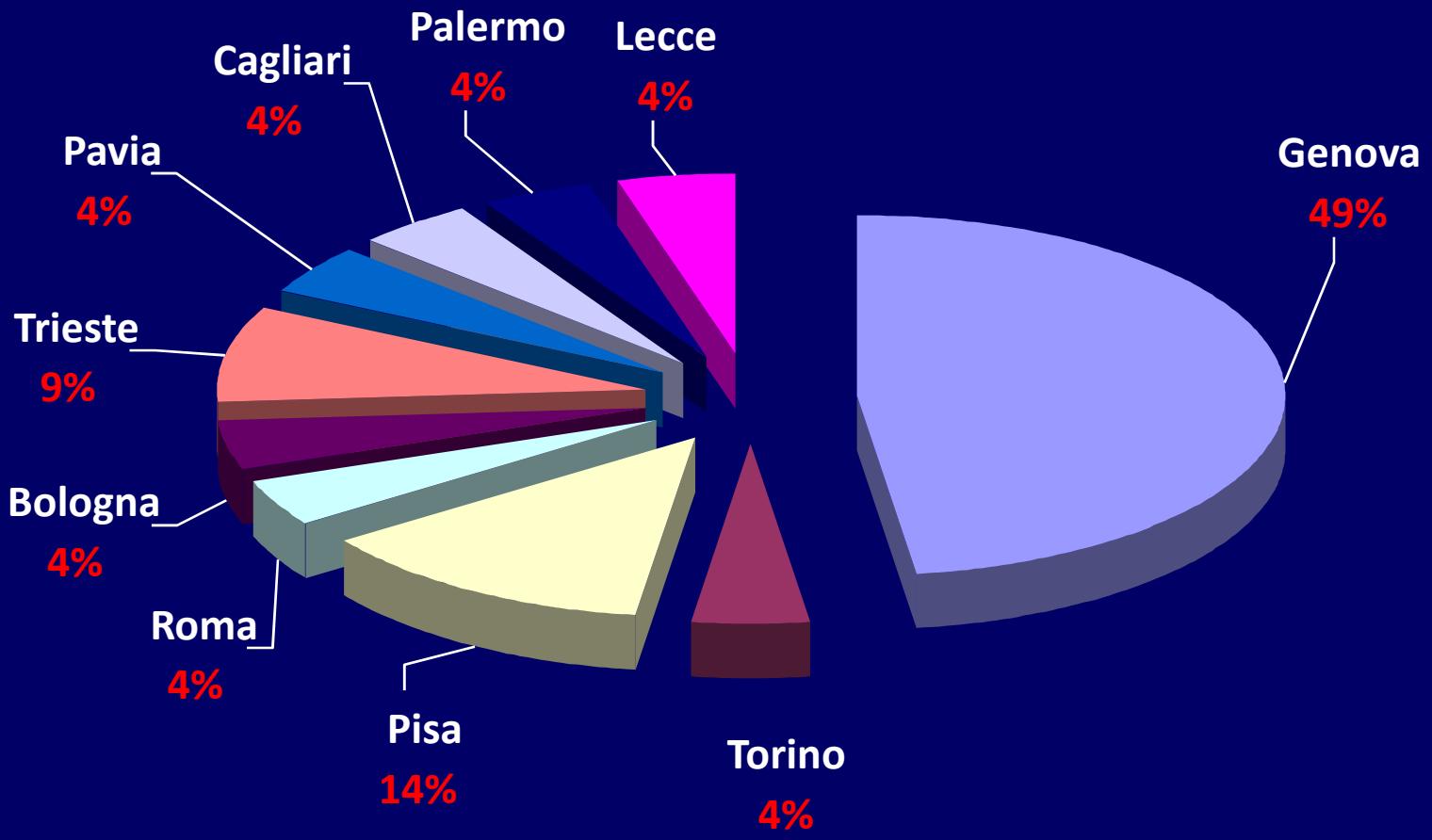
MASTER
TECNOLOGIE NEI CONTROLLI DEGLI ALIMENTI

Titolo di Studio iscritti



MASTER
TECNOLOGIE NEI CONTROLLI DEGLI ALIMENTI

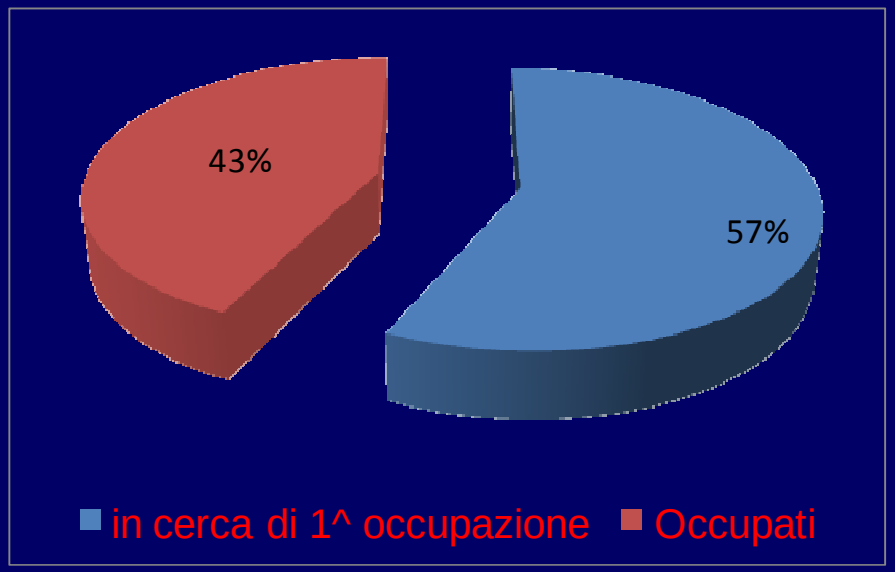
Sede universitaria di Conseguimento della Laurea



MASTER
TECNOLOGIE NEI CONTROLLI DEGLI ALIMENTI

Situazione occupazionale degli iscritti ad 1 anno dal Master

Prima del master



Dopo il master





2009/2010

MASTER DI II LIVELLO IN

"APPLICAZIONI TECNOLOGICHE PER LA GESTIONE DELLA QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI TIPICI TERRITORIALI E DELLE RISORSE MARINE"

OBIETTIVI

Formazione di una figura professionale capace di:

Incentivare e gestire la necessità di innovazione di un sistema economico come

quello legato ai prodotti tipici territoriali,

caratterizzato da piccole produzioni locali,

rafforzando il trasferimento tecnologico e la diffusione dell'innovazione in:

- Operazioni post raccolta
- Conservazione
- Packaging
- Sostenibilità dei processi in termini energia, di disponibilità di acqua, e di gestione dei rifiuti.

Il Master si articolerà in un percorso formativo teorico-pratico, che partirà dalla:

- Definizione accurata delle procedure di produzione
- Studio dei disciplinari
- Applicazione di procedure innovative di alcune fasi del processo.

ARGOMENTI

- Analisi dei consumi energetici e impatto ambientale

- Caratterizzazione dei principali prodotti tipici e locali

- Analisi del rischio da contaminanti biologici e chimici e relative tecnologie analitiche

- Studio delle caratteristiche nutrizionali dei principali prodotti liguri per favorire ed aprire nuovi canali di flusso ed individuare eventuali claims nutrizionali specifici, strettamente collegati alla prevenzione e salute

Il Master si rivolge a laureati italiani e stranieri in possesso di Laurea Specialistica in:

- Biologia (LS6)
- Biotecnologie agrarie (LS7)
- Biotecnologie industriali (LS8)
- Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche (LS9)
- Farmacia e farmacia industriale (LS14)
- Medicina veterinaria (LS47)
- Scienze chimiche (LS62)
- Scienze della nutrizione umana (LS69)
- Scienze e tecnologie agrarie (LS77)
- Scienze e tecnologie agroalimentari (LS78)
- Scienze e tecnologie agrozootecniche (LS79)
- Scienze e tecnologie della chimica industriale (LS81)

- Prevalentemente laureati in Scienze Biologiche
- Pervenute circa 190 domande da tutta Italia
- Presentati alla selezione tecnica 105 candidati
- Dei 60 primi classificati selezionati 20 partecipanti attraverso colloquio motivazionale.

La maggioranza dei candidati ha già un progetto professionale in ambito alimentare.

Importante premessa per il successo dell'iniziativa.



Grazie per l’attenzione