Il contributo delle tecniche omiche al miglioramento della sicurezza alimentare

Il contributo delle tecniche omiche al miglioramento della sicurezza alimentare

44 novembre 2024 h. 09:00-13:00

Sede di svolgimento: Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino, sede di Cuneo

P.zza Torino 3 - 12100 Cuneo

Perché questo tema?

La sicurezza alimentare è un pre-requisito per la commercializzazione degli alimenti e, anche se il suo raggiungimento è un processo complesso che coinvolge tutti gli attori del sistema agro-alimentare, sono gli operatori del settore alimentare (OSA) a dover garantire la sicurezza dei loro prodotti. L'avanzamento tecnologico ha messo a disposizione nuove metodologie di analisi che aiutano a validare i processi di produzione in termini di assenza di pericoli negli alimenti; tra queste le tecniche omiche aprono a nuove opportunità nel monitorare e gestire pericoli di diversa natura nel sistema alimentare.

Cosa faremo?

- · Affronteremo aspetti relativi alla sicurezza microbiologica e chimica
- Impareremo come le tecniche omiche possano fornire enormi quantità di dati e contribuire a migliorare il rispetto della sicurezza del prodotto finale
- Comprenderemo come analizzare, gestire e interpretare i dati raccolti
- Conosceremo come negli anni si sono evoluti i controlli in ambito di sicurezza alimentare e qualità dei prodotti (testimonianza di un laboratorio di analisi degli alimenti)

Dove?

L'evento è in presenza presso la sede di Cuneo dell'Università di Torino, Dip. DISAFA, P.zza Torino 3 - Cuneo

Programma

Registrazione partecipanti Welcome Coffee

9:00-09:45

09:45 Apertura dei lavori e saluti di benvenuto

Il contributo di tecniche di sequenziamento nella gestione di microrganismi patogeni negli alimenti **Kalliopi Rantsiou**, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali ed Alimentari, Università di Torino

Il rischio chimico negli alimenti: il ruolo della chimica analitica e delle tecnologie omiche **Erica Liberto**, Dipartimento di Scienze del Farmaco, Univeristà di Torino

Approcci di "big-data analysis" nelle tecniche omiche: dalle macroproprietà dei prodotti alimentari alla loro composizione chimica

Marco Vincenti e Ciro Orecchio, Dipartimento di Chimica, Univeristà di Torino

Analisi a supporto della filiera agroalimentare: passato presente e futuro. Come si sono evoluti nel tempo i controlli a garanzia della sicurezza alimentare e qualità dei prodotti **Elisabetta Genta**, Laemmegroup S.r.l.

12:15 – 12:45 Discussione (domande e risposte)

12:45 - 13:00 Valutazione finale 13:00 - 14:00 Networking light lunch

Modalità di partecipazione

La partecipazione è **gratuita** previa compilazione del **modulo** sotto indicato:

Modulo di iscrizione: https://forms.office.com/e/zWD6wETt1N

Iniziativa finanziata dall'Unione Europea - Eit-Food - Deeptech Revolution in AgriFood

organizzata da Ceipiemonte e Università di Torino

<u>Stampa</u>

Informazioni utili

Data iniziativa: 14.11.2024Orario: 09:00 - 13:00

Data inizio iscrizioni: 22.10.2024
Orario inizio iscrizioni: 14:00
Data fine iscrizioni: 13.11.2024
Orario fine iscrizioni: 14:00

Allegati

Volantino

Per informazioni

Centro Estero per l'Internazionalizzazione

via Nizza 262 int. 56 - Polo Uffici Lingotto 10126 Torino (TO)

Francesca Carletto Elena Dall'Amico

Tel. +39 011 6700576-640 formazione@centroestero.org