

Il contributo delle tecniche omiche al miglioramento della sicurezza alimentare

Il contributo delle tecniche omiche al miglioramento della sicurezza alimentare



14 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

| | |
|---------------|---|
| 9:00-09:45 | Registrazione partecipanti Welcome Coffee |
| 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

[Stampa](#)

Informazioni utili

- **Data iniziativa:** 14.11.2024
- **Orario:** 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