

Nanotecnologie e alimenti

Quale tutela per il consumatore?



18 giugno 2019 | IZS delle Venezie, Viale dell'Università 10 - Legnaro (PD), Sala Orus

Il corso si propone di fornire ai partecipanti nozioni di base sulle nanotecnologie applicate alla sicurezza alimentare. Saranno approfonditi aspetti normativi, tossicologici e analitici.

Programma

8.45-9.00	Registrazione dei partecipanti	10.45-11.30	Nanomateriali e alimenti: aspetti normativi e analitici <i>Federica Aureli, Istituto Superiore di Sanità</i>
9.00-9.15	Presentazione dell'evento <i>Antonia Ricci, Direttore generale f.f. IZSve</i>	11.30-11.45	Coffee break
9.15-10.00	Prima parte. Nanomateriali e alimenti: applicazioni ed aspetti tossicologici <i>Francesco Cubadda, Istituto Superiore di Sanità</i> - Esperto dell'EFSA Cross-cutting Working Group Nanotechnologies	11.45-12.30	L'esperienza dell'IZSve nella determinazione di nanoparticelle in ambito alimentare <i>Federica Gallochio, IZSve</i>
10.00-10.45	Seconda parte. Valutazione del rischio applicata alle nanotecnologie nel settore alimentare: EFSA guidance 2018 <i>Francesco Cubadda, Istituto Superiore di Sanità</i> - Esperto dell'EFSA Cross-cutting Working Group Nanotechnologies	12.30-13.30	Discussione
		13.30-14.00	Valutazione dell'apprendimento Questionario di gradimento

Corso accreditato ECM (4 crediti) per 60 partecipanti: medici veterinari*; medici chirurghi**; biologi; chimici; tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro; tecnici sanitari di laboratorio biomedico; farmacisti***; altri professionisti interessati alle tematiche trattate.

*Medici veterinari (tutte le discipline); **medici chirurghi (igiene, epidemiologia e sanità pubblica; igiene degli alimenti e della nutrizione); ***farmacisti (farmacie territoriali; farmacie ospedaliere).

Iscriviti al corso

Scadenza iscrizioni: 5 giugno 2019

La partecipazione è gratuita.