

# La Scheda

## NFI per EXPO con sei conferenze sull'evoluzione tecnologica nella produzione degli alimenti

### Struttura e scopi

Si tratta di 6 conferenze, in programma il mercoledì tra giugno e ottobre, che Nutrition Foundation of Italy propone come eventi Fuori EXPO (vedi locandina nella pagina successiva).

Organizzate in collaborazione con l'Università di Milano, sono destinate a fornire informazioni scientificamente attendibili e corrette su un tema di costante attualità, qual è L'Evoluzione Tecnologica nella Produzione degli Alimenti.

Saranno approfonditi: **controllo** e **costanza** della materia prima, fino al completamento del processo produttivo; **sicurezza** e **tracciabilità** del prodotto; **innovazione** tecnologica; contributo al mantenimento della **salute/benessere** del consumatore; **sostenibilità** e rispetto ambientale.

### Sede e orari

Le sei conferenze si svolgeranno a Milano, nella sede del Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari, in **Via Balzaretti 9**.

L'orario è identico per tutti gli incontri: dalle 17.00 alle 19.00.

Nella pagina successiva è riportata la locandina con tutte le date e i temi che saranno di volta in volta trattati.

Le conferenze, **gratuite**, sono aperte agli **studenti**, agli **organi d'informazione** e al **pubblico**.

È gradita la pre-iscrizione (tel NFI: 0276006271 - e-mail: [meeting@nutrition-foundation.it](mailto:meeting@nutrition-foundation.it))

### Schema degli incontri

I temi dei sei incontri (vedi locandina nella pagina successiva) saranno illustrati da altrettanti **relatori di provenienza accademica**, con un linguaggio semplice e accessibile a tutti.

È previsto a seguire un dibattito aperto, con la presenza di esperti del mondo accademico, clinico e produttivo.

### Patrocini

L'iniziativa ha ricevuto il patrocinio di:

- Ministero della Salute
- Università di Milano (co-organizzatore)
- Padiglione Italia
- UNAMSI (Unione Nazionale Medico Scientifica d'Informazione).

CICLO DI 6 CONFERENZE (giugno – ottobre 2015)

# L'EVOLUZIONE TECNOLOGICA NELLA PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI IMPATTO SU QUALITÀ E SICUREZZA EFFETTI SULLA SALUTE IMPORTANZA DI UNA CORRETTA INFORMAZIONE

**Conferenze aperte** a studenti, organi d'informazione, pubblico • **Le tematiche:** controllo e costanza di materia prima, **filiera**, formulazione e processo produttivo; **sicurezza** per il consumatore e tracciabilità del prodotto; **innovazione** tecnologica e formulativa; contributo al mantenimento dello stato di **benessere/salute**, anche attraverso la promozione di un corretto life-style; costo, **sostenibilità**, rispetto ambientale • Seguirà dibattito, con la presenza di esperti del mondo accademico, clinico e produttivo

**Sede:** Tutte le conferenze si svolgeranno presso il Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari, Università di Milano Via Balzaretti 9 – 20133 Milano

Orario: dalle 17.00 alle 19.00

Mercoledì  
**17**  
giugno  
2015

**PESCE  
E CARNE:  
METODI DI  
CONSERVAZIONE  
A GARANZIA  
DI NUTRIENTI  
E SICUREZZA**

Relatore:

**Ernestina  
Casiraghi**

*Dip. Scienze  
per gli Alimenti,  
la Nutrizione  
e l'Ambiente,  
Università  
di Milano*

Mercoledì  
**1**  
luglio  
2015

**PANE E PASTA:  
QUALITÀ  
DEGLI  
INGREDIENTI  
E TECNICHE  
DI PRODUZIONE  
AL SERVIZIO  
DELLA SALUTE**

Relatore:

**Furio Brighenti**

*Dip. Scienze  
degli Alimenti,  
Università  
di Parma*

Mercoledì  
**15**  
luglio  
2015

**ESTRATTI  
E DERIVATI DEL  
MONDO VEGETALE  
E SALUTE:  
UN MONDO  
IN RAPIDA  
EVOLUZIONE**

Relatore:

**Patrizia Restani**

*Dip. Scienze  
Farmacologiche  
e Biomolecolari,  
Università  
di Milano*

Mercoledì  
**16**  
settembre  
2015

**PRIMA  
COLAZIONE  
E MERENDA:  
IN LINEA CON  
LE INDICAZIONI  
NUTRIZIONALI**

Relatore:

**Andrea Ghiselli**  
*CRA-NUTRIZIONE  
- Consiglio Ricerca  
in Agricoltura  
e Analisi di  
Economia Agraria,  
Roma*

Mercoledì  
**30**  
settembre  
2015

**FRUTTA  
E VERDURA:  
DISPONIBILITÀ  
CONTROLLATA  
TUTTO L'ANNO  
GRAZIE ALLA  
TECNOLOGIA**

Relatore:

**Vincenzo Fogliano**  
*Dip. di Agraria,  
Università di Napoli;  
Dip. di Sviluppo  
Prodotti Alimentari,  
Università di  
Wageningen (Olanda)*

Mercoledì  
**14**  
ottobre  
2015

**LATTE E YOGURT:  
PROTEINE  
NOBILI, CALCIO,  
PROBIOTICI  
(E NON SOLO)**

Relatore:

**Luisa Pellegrino**

*Dip. Scienze  
per gli Alimenti,  
la Nutrizione  
e l'Ambiente,  
Università  
di Milano*

Partecipazione gratuita  
È gradita la pre-iscrizione

Informazioni e pre-iscrizioni:  
**NFI-Nutrition Foundation of Italy**  
Tel. 02 76006271 - Fax. 02 76003514  
E-mail:  
[meeting@nutrition-foundation.it](mailto:meeting@nutrition-foundation.it)

Con il patrocinio di

*Ministero della Salute*



**ITALIA**  
EXPO MILANO 2015

