

## Dalla tavola alla fattoria: agricoltura sostenibile nel mondo che cambia

*Il corso affronta problematiche esistenti ed emergenti nell'industria alimentare, la cui consapevolezza è alla base di un sistema di produzione di cibo sicuro e tracciabile (ASsured, SafE and Traceable food -ASSET).*

In un mondo sempre più globalizzato, le problematiche che incidono sulla sicurezza e sulla sostenibilità dell'industria alimentare e che riducono la fiducia dei consumatori diventano via via più pressanti. Il Dipartimento di Scienze Veterinarie ha allestito un corso online, coordinato dalla Queen University di Belfast, con la partecipazione di AIA (associazione Italiana Allevatori [FRidA Modello per Racconto di Ricerca.docx](#)), Analytics Engines, DSM, cofinanziato da EIT-Food.

In un mondo sempre più globalizzato, le problematiche che incidono sulla sicurezza e sulla sostenibilità dell'industria alimentare e che riducono la fiducia dei consumatori diventano via via più pressanti. Il Dipartimento di Scienze Veterinarie ha allestito un corso online, coordinato dalla Queen University di Belfast, con la partecipazione di AIA (associazione Italiana Allevatori [FRidA Modello per Racconto di Ricerca.docx](#)), Analytics Engines, DSM, cofinanziato da EIT-Food.

Il corso tratterà argomenti quali: integrità alimentare, qualità del suolo e dell'acqua, salute delle piante, salute degli animali e cambiamenti climatici. Nel corso, analizziamo le minacce alla sicurezza alimentare globale e le principali sfide che devono essere superate al fine di mantenere forniture alimentari sane e sostenibili per il benessere dei consumatori non solo nei paesi caratterizzati da pieno sviluppo economico, ma anche in quelli in via di sviluppo. Nell'ottica di un approccio One Health vengono esaminate le problematiche ambientali, di natura biologica o chimica che possono influenzare l'approccio sanitario ai sistemi alimentari e che impattano sulla salute del suolo, delle piante, degli animali e dell'uomo. Inoltre illustriamo le conoscenze e le competenze necessarie per valutare i rischi attuali ed emergenti per la sicurezza alimentare per determinarne il potenziale impatto sulla salute dei consumatori e sulla sicurezza alimentare globale e le misure messe in atto per prevenirli. Inoltre, il corso illustra i termini legislativi, normativi e gli aspetti che riguardano il controllo della sicurezza alimentare anche rispetto agli scambi commerciali internazionali.

Il corso è consigliato agli studenti e agli insegnanti del triennio delle scuole secondarie di secondo grado come approfondimento di argomenti di scienze e di attualità. Inoltre fornisce ai ragazzi una panoramica delle figure professionali coinvolte nella ricerca, nell'industria, nelle piccole imprese e in ambito veterinario che possono aiutarli nella scelta del loro percorso di formazione universitario.

**Referenti: Giovanna Ponti, Flavia Girolami, Paola Badino, Francesco Chiesa**



