



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



ITALIA
EXPO MILANO 2015



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

Primo corso gratuito ad Expo sulla *food safety* promosso da Statale e Cattolica

Lunedì 8 giugno si inaugura il corso di perfezionamento rivolto
a 100 partecipanti e finanziato dal Padiglione Italia di Expo Milano 2015

Milano, 5 giugno 2015 - Al via lunedì 8 giugno il primo corso di perfezionamento sulla "Sicurezza degli alimenti", promosso dall'Università Statale di Milano e dall'Università Cattolica del Sacro Cuore. Realizzato in collaborazione con il Ministero dell'Agricoltura del Governo Italiano, è l'unico corso interamente finanziato dal Padiglione Italia di Expo Milano 2015 e offerto gratuitamente ai partecipanti con l'obiettivo di creare figure professionali altamente qualificate su un tema prioritario per la salute e la qualità di vita dei consumatori in occasione di Expo Milano 2015.

Il corso è dedicato a 100 giovani laureati (quattro provenienti da ciascuna delle regioni italiane e gli altri da paesi in via di sviluppo), e avrà due edizioni. La prima dall'8 giugno al 9 luglio, la seconda dal 31 agosto al 2 ottobre presso Expo. L'accordo siglato tra Padiglione Italia e Collegio di Milano, inoltre, garantisce ai partecipanti un posto letto in camera doppia presso le strutture del Collegio di Milano per tutta la durata del corso.

Il corso fa parte delle iniziative promosse dalla nascente **Scuola di alta formazione sulla food safety**, realizzata grazie alla collaborazione tra Università degli Studi di Milano, Università Cattolica del Sacro Cuore e Ministero della Salute. La scuola ha l'obiettivo di formare - attraverso master, corsi executive e di dottorato - esperti con competenze specifiche e multidisciplinari su un tema di essenziale importanza per lo sviluppo di sistemi agroalimentari sicuri e sostenibili, in particolare in un'ottica di miglioramento della qualità della vita e della salute dei consumatori e di diminuzione degli sprechi.

Programma del corso

Al fine di arricchire le conoscenze sul tema del *food safety*, il corso ha un approccio multidisciplinare e vengono approfonditi aspetti prettamente scientifici sui rischi biologici e chimici, ma anche temi "trasversali" legati alla comunicazione e gestione del rischio, all'analisi del comportamento del consumatore, agli aspetti legislativi ed economici che regolano il settore agroalimentare nazionale ed internazionale.

Saranno tre i percorsi interni: agroalimentare; zootecnico-veterinario; giuridico-economico.

Il **percorso agroalimentare** fornirà le competenze necessarie per la gestione dei rischi nelle filiere alimentari dal campo alla tavola, includendo l'analisi dei "regulated products" e i rischi per l'ambiente.

Attraverso il **percorso zootecnico-veterinario**, gli studenti potranno focalizzarsi sull'analisi dei rischi specifici dei prodotti di origine animale (carne, latte, uova, miele e prodotti della pesca).

Il **percorso giuridico - economico**, infine, approfondirà gli aspetti fondamentali della legislazione comunitaria ed internazionale in tema di *food safety* e analisi del rischio, con un duplice focus: da

un lato, la comprensione degli strumenti a protezione del consumatore; dall'altro, gli strumenti politici formulati per rispondere alle nuove sfide per il settore.

E tre saranno i moduli articolati in lezioni frontali, didattica integrativa, presentazione di casi studio:

1. **I principi della Risk Analysis in EU** si propone di presentare ai partecipanti le basi teoriche e i modelli applicativi del sistema di analisi del rischio in Europa;
2. **Filiere agroalimentari e identità italiana** - modulo a cura del Padiglione Italia - introduce i partecipanti all'orizzonte unitario nel quale è maturata la rappresentazione delle identità italiane all'interno di Padiglione Italia, con particolare riguardo al tema di Expo 2015 "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita".
3. Un **terzo modulo specifico** per ciascuna delle tre aree.

All'attività in aula sarà alternata una serie di attività presso il Padiglione Italia di Expo Milano 2015, a stretto contatto con tutti i protagonisti delle filiere agroalimentari italiane, nonché con le istituzioni e le autorità deputate ai controlli e alle verifiche qualitative del nostro sistema produttivo.

A completare l'offerta formativa, sono previste attività formative specifiche presso il sito di Expo 2015.

Ufficio Stampa Università degli Studi di Milano

Anna Cavagna - Glenda Mereghetti

tel. 02.5031.2983 – 2025

ufficiostampa@unimi.it

Ufficio Stampa Università Cattolica Milano

Emanuela Gazzotti

tel. 02.72342307

ufficio.stampa-mi@unicatt.it