



Centro per la formazione permanente e
l'aggiornamento del personale del servizio
sanitario

Novel Food e insetti edibili

26 giugno 2018

Premessa

La crescente richiesta di proteine per far fronte alla continua crescita della popolazione mondiale a fronte della progressiva e costante riduzione della superficie agricola utilizzabile (SAU) mondiale spinge la ricerca verso fonti alternative di approvvigionamento proteico.

La possibilità di impiego degli insetti come fonte proteica per l'alimentazione umana e, soprattutto, animale è ormai una consolidata realtà alla quale ha fatto riscontro l'aggiornamento della normativa comunitaria e nazionale nell'ambito delle disposizioni sui "Novel Food".

Obiettivo generale

Obiettivo del corso è quello di fornire aggiornamenti tecnici, sanitari e normativi sulla ormai costante presenza degli insetti nella preparazione dei mangimi, ma anche nella ricorrente indicazione della presenza degli insetti quali componenti di preparazioni destinate alla alimentazione umana.

Obiettivi specifici di apprendimento

Al termine degli eventi formativi i partecipanti saranno in grado di:

- descrivere la normativa in materia di Novel Food e problematiche di igiene e sicurezza alimentare connesse con l'utilizzo degli insetti nell'alimentazione umana ed animale;
- definire le principali specie di artropodi edibili nelle culture orientali e occidentali;

Metodologia e Strumenti

Il corso si articola in una giornata per un totale di 7 ore. La metodologia didattica utilizzata è quella interattiva. Il CEFPAS attribuisce alla valutazione un ruolo centrale. Per migliorare la qualità della proposta formativa e per verificare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento, l'iniziativa è sottoposta a valutazione di gradimento e di efficacia. Pertanto ai partecipanti è richiesto di effettuare, alla fine del corso, una prova scritta per la verifica dell'apprendimento e la compilazione di un questionario di gradimento dell'iniziativa.

Destinatari e modalità di iscrizione

25 tra medici veterinari, medici chirurghi, biologi e chimici in servizio presso i Dipartimenti di prevenzione veterinaria e medica delle Aziende sanitarie provinciali della Regione.

Accreditamento ed attestato di frequenza

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza ECM.

Sede del corso

CEFPAS – Via G. Mulè, Caltanissetta.

PROGRAMMA DIDATTICO

08:30-08:45 Registrazione dei partecipanti

08:45-09:00 Saluti

09:00-10:00 Introduzione al tema degli insetti edibili nella alimentazione animale ed umana

Dott. A. Virga

10:00-11:00 Gli insetti nella tradizione alimentare orientale e occidentale

Dott.ssa Caterina Peri

11:00-13:00 Insetti edibili: aspetti normativi e di sicurezza e igiene alimentare

Prof. A. Giuffrida

13.00-14:00 *Pausa*

14:00-15:00 Il progetto FIFA (Feed Insects For Aquaculture)

Prof. A. Giuffrida

15:00-16:00 Nuove frontiere alimentari in acquacoltura: gli insetti, unica fonte proteica ecosostenibile

Dott. G. M. Cusimano

16:00-17:00 Esperienze di allevamento per fini alimentari di *Galleria mellonella*

Dott.ssa Caterina Peri

17:00-17:30 Test di verifica

Responsabile Scientifico

Dott. Antonino Virga - Dirigente Responsabile Servizio 10° “Sanità Veterinaria” del Dipartimento ASOE dell’Assessorato della Salute della Regione Siciliana

Docenti

Dott. Giovanni Marco Cusimano - Dipartimento di Scienze Veterinarie dell’Università degli Studi di Messina

Prof. Alessandro Giuffrida - Dipartimento di Scienze Veterinarie dell’Università degli studi di Messina

Caterina Peri - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali - dell’Università degli studi di Palermo

Antonino Virga - Dipartimento per le Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico – Assessorato regionale della salute - Palermo

Responsabile CEFPAS

Marina Giammarresi

Direzione Formazione CEFPAS – giammarresi@cefpas.it