

Quale cibo, per quale pianeta? Earth day 2021

22/4/2021 - 11.30-13.30

<https://meet.google.com/jzr-yess-nxj>

Gli studenti dei corsi di studio in Tecnologie alimentari e Scienze e Tecnologie Alimentari discutono del rapporto fra produzione e trasformazione degli alimenti e salute del pianeta, degli animali e dell'uomo.



“One health”: la salute degli ecosistemi e la salute dell'uomo.

I modelli dominanti di produzione e trasformazione nei paesi sviluppati hanno, purtroppo, un ruolo importante nel consumo di risorse e nella produzione di gas serra. I cibi iper-trasformati sono collegati a vere e proprie epidemie di malattie metaboliche (diabete, obesità, etc.) e i sistemi di produzione intensivi zootecnici hanno un impatto importante sulla salute umana, anche tramite la diffusione di microrganismi resistenti agli antibiotici e pericolosi agenti di tossinfezioni alimentari. La nostra salute, quindi, dipende strettamente dalla salute del pianeta e dei suoi ecosistemi, in particolare quelli agricoli, e l'approccio per migliorarla non può che essere un approccio unitario. È su questo che si basa l'idea di un approccio “One health”, che pervade molte delle azioni di istituzioni internazionali, come la FAO¹, oltre che le azioni dell'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)²

La Scuola di Scienze Agrarie, Forestali ed Ambientali ha quindi deciso di impegnarsi, in occasione dell'Earth day 2021 e di altri eventi globali, in una serie di iniziative di Public engagement dedicate al tema della salute globale.

Partendo dalla visione del film/documentario “Food Inc.”³, gli studenti del corso di Microbiologia degli alimenti discuteranno, con la guida (discreta) dei docenti del corso Prof. Eugenio Parente e Teresa Zotta, sulla relazione fra modelli di produzione e trasformazione e sicurezza e qualità degli alimenti.

L'evento sarà accessibile in videoconferenza e in diretta streaming. La registrazione, come di consueto, sarà disponibile sulla pagina Facebook “Il cibo che vorrei”.

Perché ti dovrebbe interessare:

- a. Per tutt*: abbiamo un solo pianeta, siamo tanti, l'agricoltura e la produzione di alimenti sono un tema chiaro per il benessere e la salute di tutt*
- b. Per gli studenti e i laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari: produrre cibo sicuro, salubre e nutriente e di alta qualità, in maniera responsabile è alla base della professione del tecnologo alimentare, come lo è, nel mondo di oggi, la sostenibilità delle produzioni alimentari
- c. Per gli student* delle scuole secondarie di secondo grado (Istituti tecnici, Professionali, Licei): per la stessa ragione di tutt*, e perché potresti scoprire che l'agricoltura e le tecnologie alimentari ti appassionano come appassionano no

La foto è di [Mark Stebnicki](#), da [Pexels](#)

¹ <http://www.fao.org/one-health/en/>

² <https://www.efsa.europa.eu/it/news/one-health-environment-society-conference-2022>

³ il trailer ufficiale è disponibile su YouTube ma clip più o meno lunghe possono essere localizzate abbastanza semplicemente con ricerche su Google o su altri motori di ricerca