



PER LA TUA FORMAZIONE LA SCELTA MIGLIORE



Le leggi del cibo. Quando la normativa crea salute e benessere (ed.2022)

DESCRIZIONE DEL CORSO

Il diritto di accedere ad un'alimentazione adeguata e sufficiente, per quantità e qualità, dovrebbe essere garantito alla totalità degli individui; in tal senso, la conoscenza della normativa del settore può essere di aiuto almeno per la diffusione dei soli alimenti conformi e per un consapevole consumo di questi. Ed infatti, la food law - strutturata in principi e regole - rappresenta un riferimento necessario per tutti gli operatori che, a vario titolo, sono coinvolti nel campo dell'alimentazione. Le normative, di primaria derivazione europea, riguardano composizione, produzione, conservazione, manipolazione, tracciabilità ed etichettatura del cibo. La legislazione, pertanto, è rilevante per assicurare la trasparenza dei processi di produzione e di commercio e per consentire leali transazioni e consapevoli scelte alimentari. La tutela della persona e il suo migliore sviluppo rappresentano l'obiettivo massimo della food law, a cui presidio si pone un puntuale sistema di controlli ufficiali. Nel mercato, tuttavia, si rinvencono anche prodotti "funzionali", recanti indicazioni nutrizionali o sulla salute (claims); inoltre, si ritrovano specifici alimenti: ad esempio, quelli indicati per fini medici speciali o gluten free. Per tale ragione, è opportuno esaminare la disciplina vigente e, al contempo, ruolo, funzioni e attività delle figure implicate nella prescrizione di corretti regimi alimentari, destinati anche a soggetti affetti da patologie, per i quali occorrerà un approccio professionale particolarmente rigoroso e qualificato. In proposito, sono noti gli interventi giurisdizionali che hanno riguardato l'abusivo esercizio di talune professioni nel campo alimentare.

FINALITA' DEL CORSO

Fornire ai partecipanti adeguati strumenti conoscitivi in tema di salute e sicurezza alimentare.

CARATTERISTICHE DEL CORSO

Il corso è fruibile in formato e-book e, per l'ottenimento dei crediti, è necessario il superamento di un test di verifica finale on-line. I formati ebook previsti sono "ePub", "pdf", "mobi".

Inizio corso **01/02/2022**
Fine corso **31/12/2022**
Durata corso **3h**
Editore **Paesi Edizioni**
Crediti **3.0 ECM**
Collana **Legale**
Modello Didattico **Ebook**
Tutoraggio **No**

Age.na.s **339782**



IN COLLABORAZIONE CON

Consulcesi

PRODUCER





PER LA TUA FORMAZIONE LA SCELTA MIGLIORE

OBIETTIVO FORMATIVO

Area: OBIETTIVI FORMATIVI TECNICO-PROFESSIONALI

23 - Sicurezza alimentare e/o patologie correlate

RESPONSABILI SCIENTIFICI

Il prof. Giuseppe Petrella è il Coordinatore del Comitato Scientifico del provider Sanità In-Formazione. Dal 2016 Direttore della Scuola di Specializzazione in “Chirurgia Generale” dell’Università degli Studi di Roma “Tor Vergata”. Dal 2011 è Presidente dell’UASSO (European-ASIA Surgical Oncology). Sempre presso l’Università “Tor Vergata”, è dal 2009 Direttore della Scuola di Specializzazione in “Chirurgia dell’Apparato Digerente”, nonché Direttore del Dottorato di Ricerca in “Chirurgia Oncoplastica”. Dal 2008 è Professore ordinario di ruolo di “Chirurgia Generale”, presso la “Facoltà di Medicina e Chirurgia” dell’Università degli Studi di Roma “Tor Vergata” e Direttore dell’Unità Operativa Complessa di “Chirurgia Generale” e di “Senologia” presso la Fondazione Policlinico “Tor Vergata”. Dal 2004 al 2008 è stato Professore ordinario di ruolo di “Chirurgia Generale” e dal 2000 al 2003 ha svolto attività di Professore Straordinario di “Chirurgia Generale” (SSD F08A), presso la Facoltà di Medicina dell’Università “Federico II” di Napoli. Attualmente ricopre, inoltre, il ruolo di Presidente Commissione per l’innovazione e la digitalizzazione dei servizi sanitari del Ministero della Salute.

