COMUNICATO WEB

**Corso di Formazione ECM n. 290/11351**

**“Sicurezza Nutrizionale – Dieta Mediterranea e Novel Food – Un complesso equilibrio”**

**Cittadella della Salute**

**19 GIUGNO 2025**

Per quanto riguarda la sicurezza del consumatore, per un sistema alimentare equo sano e rispettoso dell’ambiente, il Piano regionale della prevenzione 2020/2025 si pone l’obiettivo di rafforzare e migliorare il sistema di tutela della sicurezza alimentare, mantenendo, implementando e rafforzando tutte le azioni e gli interventi attuati in un’ottica di prevenzione dell’insorgenza delle malattie e di promozione della salute. Gli obiettivi sono ampi e diversificati e prevedono, tra l’altro la promozione della Dieta Mediterranea in collaborazione col TaRSiN (Tavolo tecnico regionale sulla sicurezza nutrizionale e lo SViMed (Tavolo Tecnico Regionale per la promozione dello stile di vita mediterraneo). La dieta mediterranea è un insieme di pratiche tradizionali, conoscenze e competenze che vanno dal paesaggio all’alimentazione, includendo le colture, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione ed, in particolare, il consumo di cibo caratterizzato da un modello nutrizionale rimasto costante nel tempo e nello spazio, tramandato da generazione in generazione, che costituisce un senso di appartenenza e di continuità nelle popolazioni coinvolte. Tale modello alimentare, basato su varietà e stagionalità, favorisce il consumo prevalente di alimenti di origine vegetale ed è caratterizzato da un elevato consumo di frutta e verdura, cereali (specie se integrali), legumi, olio di oliva e frutta secca, da un moderato consumo di pesce, carne bianca, uova, latte e derivati, infine, da un consumo limitato di carne rossa, carne processata e dolciumi. Di contro a quanto sopra esposto il Regolamento (UE) 2015/2283 sui Novel Food che abroga il precedente Regolamento (CE) n. 258 del 1997, che disciplina i cosiddetti “novel food”, che ha come obiettivo da un lato la garanzia del funzionamento del mercato interno di questi prodotti alimentare e dall’altro la protezione della salute pubblica contro i rischi che questi possono generare.

**Data e sede**

Il corso si svolgerà:

19 giugno Cittadella della Salute -Erice Palazzo Quercia (TP)

Le operazioni di registrazione dei partecipanti saranno effettuate a partire dalle ore 08.30, come indicato nel programma del corso, ed entro l’orario di avvio, dopo non sarà più possibile registrarsi.

**Destinatari**

N. 30 operatori - Medici Chirurghi (SIAN e LSP), Tecnici della Prevenzione nell’ambiente e nei luoghi di lavoro (SIAN), Personale sanitario del Laboratorio di Sanità Pubblica (Chimico, Biologo, Tecnico sanitario laboratorio biomedico) dell’A.S.P. di Trapani individuati dalle direzioni di competenza

**Evento accreditato ECM**

L’ASP Trapani, in qualità di provider ECM, ha accreditato l’evento al n. 290/11251 con n. 8 crediti formativi per tutte le professioni e discipline.

Per l’attribuzione dei crediti ECM è necessaria la frequenza del 100% delle ore di formazione previste, il superamento della prova di apprendimento e la compilazione della scheda di valutazione Evento/Docenti

**Tipologia di corso**

Il corso rientra nell’attività formativa obbligatoria ed è considerato servizio utile a tutti gli effetti; i partecipanti potranno frequentarlo digitando l’apposito codice “55 FORMAZIONE” sia in entrata che in uscita.

Si allega programma dell’evento