



Operazione Rif. PA 2019-11706/RER "ER SMART FOOD: formare per innovare il Sistema Agroalimentare dell'Emilia-Romagna"  
approvata con DGR n. 1336/2019 del 29/07/2019 e cofinanziata dal Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020 Regione Emilia Romagna



## ER SMART FOOD: FORMARE PER INNOVARE IL SISTEMA AGROALIMENTARE DELL'EMILIA-ROMAGNA

### FOOD DESIGN PER LO SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

Il training ha l'obiettivo di approfondire il rapporto alimentazione/salute, con particolare riguardo allo sviluppo del Food Design per una nuova "ingredientistica" e formulazione degli alimenti.

#### CONTENUTI:

- 1) Nuovi alimenti *sugarless*:
  - normativa di riferimento;
  - food e design-driven innovation: il progetto e l'architettura del cibo, sviluppo di formulazioni alimentari per prodotti sugarless con elaborazione di miscelezioni.
- 2) Nuovi alimenti *saltless*:
  - normativa di riferimento;
  - food e design-driven innovation: il progetto e l'architettura del cibo, sviluppo di formulazioni alimentari per prodotti saltless con elaborazione di miscelezioni.
- 3) Nuovi alimenti *vegan*:
  - normativa di riferimento;
  - food e design-driven innovation: composizione microbiologica, chimica e genetica degli ingredienti e sostituzione di sostanze animali con sostanze vegetali (veganizzazione di cibi tradizionali)

#### DOCENTE:

Eleonora Fontana, Tecnologa Alimentare

<b>CALENDARIO:</b> (24 ORE)	<b>12/11/2020</b>	<b>h. 09.00-13.00 14.00-18.00</b>
	<b>19/11/2020</b>	<b>h. 09.00-13.00 14.00-18.00</b>
	<b>26/11/2020</b>	<b>h. 09.00-13.00 14.00-18.00</b>

**EDIZIONI DISPONIBILI DA SETTEMBRE PER PICCOLE E MEDIE IMPRESE – scadenza iscrizioni 20/10/2020**

**Per informazioni e iscrizioni:** Carlotta Petrolini – [petrolini@cisita.parma.it](mailto:petrolini@cisita.parma.it) - tel. 0521 226538