



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 miscele.
- 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 miscele.
- 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

CALENDARIO: (24 ORE)	13/10/2020	h. 09.00-13.00 14.00-18.00
	20/10/2020	h. 09.00-13.00 14.00-18.00
	27/10/2020	h. 09.00-13.00 14.00-18.00

EDIZIONI DISPONIBILI DA SETTEMBRE PER PICCOLE E MEDIE IMPRESE

Per informazioni e iscrizioni: Carlotta Petrolini – petrolini@cisita.parma.it - tel. 0521 226538

