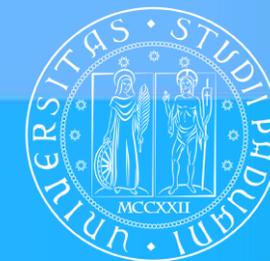


# DIGITAL OPEN WEEK



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA

## FRESH

**SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E RISCHI EMERGENTI IN UNO SCENARIO  
DI CAMBIAMENTO CLIMATICO E FILIERE SOSTENIBILI DI  
APPROVVIGIONAMENTO**

Master di primo livello

**Direttore:** Prof. Enrico Novelli

Anno accademico 2025/2026





**Data inizio lezioni:** 12/12/2025

**Data fine lezioni:** 01/10/2027

**Giorni/orari di lezione:** venerdì e sabato mattina, ogni 15 giorni

**Modalità didattica:** lezioni in modalità sincrona e asincrona

**Frequenza obbligatoria:** 70%

**Lingua di erogazione:** inglese

**Sede lezioni:** piattaforma Zoom



CFU TOTALI: 60

47 per attività didattica

9 project work

4 prova finale (modalità orale)



Sicurezza degli Alimenti e rischi emergenti in uno scenario di cambiamento climatico e filiere sostenibili di approvvigionamento

La scheda completa del corso è disponibile al link: <https://uel.unipd.it/master-e-corsi/fresh-sicurezza-degli-alimenti-e-rischi-emergenti-in-uno-scenario-di-cambiamento-climatico-e-filiere-sostenibili-di-approvigionamento/>



PER I LIVELLO

**FRESH**

Sicurezza degli alimenti e rischi emergenti  
in uno scenario di cambiamento climatico e

**Sicurezza** degli Alimenti e **rischi emergenti** in uno scenario di **cambiamento climatico** e **filiere sostenibili** di approvvigionamento

La scheda completa del corso è disponibile al link: <https://uel.unipd.it/master-e-corsi/fresh-sicurezza-degli-alimenti-e-rischi-emergenti-in-uno-scenario-di-cambiamento-climatico-e-filiere-sostenibili-di-approvvigionamento/>



Enrico Novelli  
Antonella Dalle Zotte  
Samuele Trestini  
Valeria Paganizza  
Massimo Milan  
Marta Castrica  
Roberta Sacchetto  
Isabel Sanudo Martinez  
Barbara De Mori  
Martina Roso  
Michele Drigo  
Mattia Cecchinato  
Rudi Cassini  
Carlo Nicoletto  
Luca Fasolato  
Giustino Tribuzi  
Juliano De Dea Lindner  
João Borges Laurindo  
Marilia Miotto  
Ângelo Paggi Matos

Università degli Studi di Padova

Università degli Studi di Parma

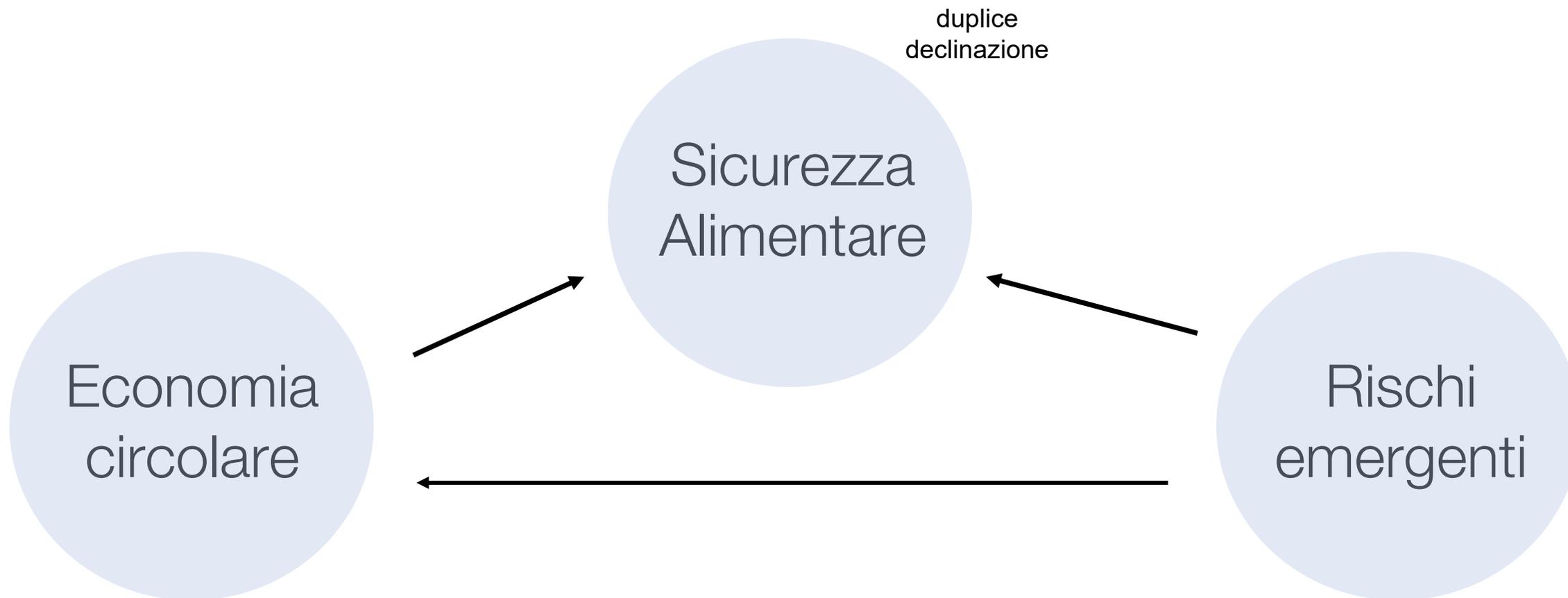
Università Federale di Santa Caterina (Florianopolis, Brasile)

**medico veterinario, agronomo, economista, avvocato,  
biotecnologo, ingegnere, filosofo, tecnologo**

Inoltre, **attività seminariale con esperti del settore nazionali e internazionali**



## AREE TEMATICHE





## Parole chiave

sicurezza

tecnologie applicate

gestione economica

attività regolatoria

normativa del settore

rischi emergenti

gestione sostenibile dei sottoprodotti

filiere alternative

valutazione di sostenibilità



- **Analisi dell'impatto del cambiamento climatico sulla sicurezza alimentare**
- **“Gestione” dei rischi**
- **Valutazione e applicazione di strategie per migliorare la sostenibilità delle filiere (processi, materiali, tecnologie)**
- **Testimonianze di esperienze e sperimentazioni condotte in Brasile**



## SICUREZZA ALIMENTARE

Concetti generali.

Il **rischio chimico** in un contesto di cambiamento climatico: misure atte a mitigarlo.

Fondamenti del **diritto alimentare**: dalla food safety alla food security e viceversa.

### Casi studio

Impatto antropico sulle specie **bivalvi** di interesse commerciale e strategie di mitigazione: strumenti innovativi per mitigare gli effetti del cambiamento climatico.

Metodologie alternative per la produzione degli alimenti: la **carne coltivata**.

Igiene degli alimenti e modelli di **microbiologia predittiva**: controllo della diffusione di malattie a trasmissione alimentare.



## RISCHI EMERGENTI

Prevenzione e controllo delle **malattie infettive nel settore suinicolo**: misure per le malattie infettive in suinicoltura.

Prevenzione e controllo delle **malattie infettive nel settore avicolo**: misure per le malattie infettive in avicoltura.

**Approccio One Health** per il controllo dei **patogeni alimentari** in uno scenario di cambiamento climatico: batteri resistenti agli antimicrobici e loro dinamiche negli eventi di perturbazione climatica.

Approccio sostenibile al controllo delle **malattie parassitarie** nelle filiere terrestri e acquatiche, in un contesto di cambiamento ambientale: misure preventive e di controllo.



## ECONOMIA CIRCOLARE

La filiera di produzione degli **insetti**: allevamento degli insetti per alimentazione umana e animale.

**Economia** agroalimentare e **sostenibilità delle filiere**, sfide e opportunità: principi di sostenibilità applicati alle filiere agroalimentari.

Valorizzazione dei **sottoprodotti agricoli** in un'ottica di economia circolare: sfruttamento dei sottoprodotti di origine animale e vegetale, soluzioni sicure e sostenibili.

Strategie sostenibili di **gestione degli infestanti** nelle filiere di produzione degli alimenti di origine animale: rischi e impatto degli infestanti durante lo stoccaggio degli alimenti.

Sistemi colturali avanzati e resilienti: sistemi di **coltivazione fuori suolo**.



## ATTIVITÀ ORIZZONTALE

**Etica alimentare e sostenibilità:** il nostro comportamento in relazione al cibo.

Il ruolo del sistema di **imballaggio intelligente** nella filiera alimentare: sistemi e loro funzioni.



## ESPERIENZE DAL BRASILE

- Risorse marine, coltivazione e lavorazione delle **macroalghe**, tecnologie, opportunità e potenziale di sviluppo: coltivazione, raccolta e stabilizzazione, sostenibilità e impatto ambientale.
- Attitudine tecnologica delle **colture microbiche** per applicazioni alimentari nelle filiere sostenibili: metodi avanzati per la selezione delle colture microbiche e considerazioni normative.
- **Piccole aziende alimentari sostenibili**: valore aggiunto ai prodotti della tradizione delle comunità dell'Amazzonia. Nuove tecnologie di essiccazione a basso impatto di carbonio.
- L'impatto della biotecnologia delle **microalghe** nei settori alimentare e farmaceutico: da piccoli fotobioreattori a grandi bacini di coltura aperti.



Materiale presentato dalla/dal docente (slide, video, testi)

Altro materiale per approfondimento consigliato dalla/dal docente



## SCADENZE

**Scadenza pre-iscrizione:** martedì **7 ottobre 2025, ore 12:30**

**Link pre-iscrizione:** <https://pica.cineca.it/>

**Data pubblicazione graduatoria:** a partire dal 16 ottobre 2025

**Scadenza perfezionamento iscrizione:** entro il 28 ottobre 2025



## CONTATTI

**Direttore:** Enrico Novelli

**Segreteria organizzativa:** Tonina Curridori, 049 8279410, [fresh.bca@unipd.it](mailto:fresh.bca@unipd.it)

**Web:** [www.uel.unipd.it/master-e-corsi/](http://www.uel.unipd.it/master-e-corsi/)



## ALTRI CONTATTI UTILI

Per altre informazioni relative alle procedure di preiscrizione:

*Ufficio Post Lauream – Settore Master e Formazione Continua*

- Tel. **049 8276373 / 6374** (lun-ven ore 10:00-12:30)
- E-mail: [formazionecontinua.lauream@unipd.it](mailto:formazionecontinua.lauream@unipd.it)



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA

**IL FUTURO PRENDE FORMA**