



POR FSE 2014-2020  
REGIONE DEL VENETO



# #ILOVEFOOD

Codice progetto 15-0006-1311-2018

Approvato dalla Regione del Veneto (DDR 1198 del 11/12/2018) e

Cofinanziato dal POR Fondo Sociale Europeo 2014-2020

PROTAGONISTI DEL CAMBIAMENTO Strumenti per le persone e le organizzazioni

DGR 1311 DEL 10/09/2018

**#ILOVEFOOD** è un progetto finanziato dal FSE attraverso il bando della Regione Veneto e si inserisce nella direzione del "Cambiamento delle organizzazioni", all'interno della linea di intervento n.1 legata alle imprese che cambiano.

## Obiettivi:

Il progetto, **#ILOVEFOOD**, rientra nel tema dello **SMART AGRIFOOD** con riferimento a **NUTRIZIONE, SALUTE E SICUREZZA**, e intende fornire ai partecipanti una formazione completa e varia sulle tematiche in questione, sviluppando entrambe le traiettorie di sviluppo legate al packaging innovativo e più sostenibile per i prodotti agroalimentari e al miglioramento della salute e del benessere dei consumatori attraverso cibi in grado di apportare elementi utili e funzionali al miglioramento dello stato di salute.

Saranno impiegate **metodologie didattiche innovative**, con lo scopo di favorire l'interiorizzazione delle conoscenze e lo sviluppo delle competenze, l'entusiasmo, la riflessione e la discussione, anche critica.

## Destinatari:

Interventi rivolti alle **aziende micro del settore agroalimentare** localizzate nel territorio della Regione del Veneto, e in particolare agli imprenditori e ai loro dipendenti, oltre che a liberi professionisti del settore.

## Interventi formativi:

- **Eatwell** (8 ore), un'introduzione sul rapporto tra cibo e salute;
- **Food access** (8 ore), approfondimento sui temi dell'accesso e del diritto al cibo sicuro, di qualità e salutare;
- **Microbioma umano** (8 ore), l'arte di favorire l'equilibrio dell'organismo umano e dei batteri che lo colonizzano attraverso la nutrizione;
- **Macronutrienti e sovralimentazione** (8 ore), il rapporto tra la qualità dell'alimentazione e le problematiche legate al sovrappeso;
- **Alimentazione e salute** (8 ore), la corretta alimentazione come strategia di prevenzione delle malattie;
- **Allergie e intolleranze** (12 ore), il rapporto tra la qualità e sicurezza del cibo e l'insorgenza delle intolleranze;
- **Il cibo come medicina** (8 ore), le tematiche della nutraceutica e le sue implicazioni per il settore dell'agrifood;
- **Diete e falsi miti** (8 ore), le false informazioni sul cibo e le strategie per contrastarle;
- **La carta etica dell'imballaggio** (12 ore), un importante strumento per migliorare la sicurezza e la sostenibilità ambientale dei prodotti agroalimentari;
- **Imballaggi organici** (8 ore), la sostenibilità ambientale declinata nell'uso di materiali biologici e rinnovabili per il packaging anche attraverso il riciclo degli scarti;

- **Protezione sostenibile degli alimenti** (8 ore), strategie innovative di packaging compatibile con l'ambiente;
- **Packaging creativo** (16 ore), la creatività applicata al marketing e alla sostenibilità ambientale;
- **Product packaging, labeling & QR Code"** (12 ore), tecniche innovative di confezionamento ed etichettatura dei prodotti che valorizzano la tracciabilità, la sicurezza e la qualità;
- **Future Food** (12 ore), le innovazioni tecnologiche nel settore agrifood collegate ai temi della nutrizione, salute e sicurezza;
- **Packaging consumatore-centrico** (12 ore), le strategie innovative di marketing che pongono il consumatore al centro dell'attenzione;
- **Certificazioni organiche degli alimenti** (8 ore), le diverse certificazioni nel settore agroalimentare;
  - **BIOcamp** (8 ore), un incontro tutto dedicato alle tematiche del biologico, in cui i temi di discussione sono decisi dai partecipanti;
  - **Food value** (8 ore), consulenza individuale legata alla definizione dei valori di alta gamma nel settore agrifood;
  - **Project work - packaging creativo** (8 ore) laboratorio di creatività applicata al packaging sostenibile;
  - **Sexy Food**, seminario di lancio(4 ore);
  - **Looking forward**, evento conclusivo (4 ore);
  - Mobilità transnazionale (40 ore);
  - **Digital food packaging design**, Borsa di ricerca (480 ore ).

### **Sede**

La sede degli interventi formativi sarà nella regione Veneto

### **Tempistiche**

Periodo di realizzazione: Gennaio 2019 – Aprile 2020

**Per informazioni** – CESCOT VENETO – Laura Tobaldo Tel 049-8174603 – email [l.tobaldo@cescotveneto.it](mailto:l.tobaldo@cescotveneto.it)