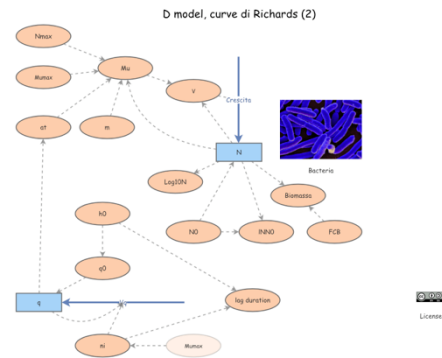


Il tempo di una birra 2 - La microbiologia ai tempi del coprifuoco Predire il rischio: i modelli e la sicurezza degli alimenti



Mercoledì 2/12/2020

Su Meet (<https://meet.google.com/img-ankm-tda>) dalle 19.00 alle 20.00

Riprendono gli incontri divulgativi virtuali serali de “Il tempo di una birra”. Per rendere un po’ più sopportabile questo nuovo lockdown serale cercheremo di riunire (virtualmente) docenti, studenti, professionisti, amministratori pubblici e imprenditori per dei brevi incontri su temi della microbiologia applicata che hanno un impatto importante su salute, economia e, perché no, anche cultura. Il tono della esposizione iniziale e della successiva discussione sarà “leggero” e sarà reso più fluido da una bella bottiglia o un boccale di birra, che ognuno dei partecipanti avrà cura di predisporre a fianco del proprio personal computer.

Gli incontri saranno organizzati in tre sezioni (di complessità e livello di approfondimento crescente):

- 1) intervista con microbiologi, imprenditori o stakeholders su temi della microbiologia applicata, destinata ad un pubblico ampio;
- 2) dibattito/domande da parte del “pubblico”;
- 3) ulteriori approfondimenti tra persone più specificamente interessate al tema affrontato.

L’iniziativa è patrocinata dalla [Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare ed Ambientale](#) e dall’[Università degli Studi della Basilicata](#).

Il secondo incontro avrà come tema: Predire il rischio: i modelli e la sicurezza degli alimenti. In queste quattro chiacchiere con il [Prof. Fausto GARDINI](#) (Università di Bologna) e con il [Prof. Pier Sandro COCCONCELLI](#) (Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza) discuteremo del valore degli approcci basati sulla modellazione matematica per l’analisi, la gestione e la comunicazione del rischio (negli alimenti e non solo). Cercheremo di vincere la tradizionale allergia (e, perché no, diffidenza) di molti studenti delle ex Facoltà di Agraria (e di molti professionisti) per gli approcci matematico-statistici, e di dimostrare come questi approcci (e la disponibilità di dati e strumenti software prontamente accessibili) rendano possibile operare scelte che possono migliorare significativamente la sicurezza alimentare, la qualità degli alimenti e diminuire gli sprechi. Il dibattito toccherà anche temi più generali, come l’importanza di una cultura statistica, della disponibilità di dati prontamente accessibili, e il grado di fiducia dei consumatori nella scienza.

Questo incontro può interessarti se sei:

- a. un docente o uno studente dei corsi di studio in tecnologie alimentari
- b. un professionista della sicurezza e igiene degli alimenti (Tecnologi Alimentari, Veterinari, Biologi, Medici igienisti)
- c. un addetto al controllo ufficiale degli alimenti
- d. un consumatore consapevole

PS entrambe le immagini rappresentano modelli matematici. Per scoprire perché dovrai partecipare all’incontro...

Credits la foto è tratta da qui https://www.adnkronos.com/rf/image_size_400x300/Pub/AdnKronos/Assets/immagini/pietro_boselli_armani_instagram.jpg