



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI TORINO



Torino, 18 ottobre 2018 - Lunedì 22 ottobre 2018 prendono il via i primi due dei cinque corsi online tematici sul cibo (*MOOCs – Massive Online Open Courses*, i corsi gratuiti pensati per una formazione a distanza per un vasto numero di persone) realizzati dall'Università di Torino in collaborazione con l'Università di Reading (UK), l'Università di Helsinki (FI), l'Università di Hohenheim (DE), l'Università di Belfast (UK) e l'Università di Varsavia (PL).

Tutti i corsi saranno disponibili gratuitamente sulla piattaforma MOOC online Future Learn, ed è già possibile prenotarne la partecipazione.

I 5 MOOCs sono un risultato della partecipazione di UniTo al progetto EIT FOOD. L'Ateneo torinese è infatti l'unico partner accademico italiano della EIT Knowledge & Innovation Communities "EIT FOOD", una delle maggiori iniziative a livello mondiale incentrate sull'innovazione in campo alimentare. EIT FOOD mette in collegamento partners aziendali, accademici, centri e istituti di ricerca di 13 Paesi in Europa e lungo l'intera catena del cibo. Le sue attività comprendono il supporto a progetti di innovazione, formazione, comunicazione e creazione di imprese innovative.

Nel corso intitolato "Trust in the Food we eat", verranno esplorate le sfide e le responsabilità di diverse persone nel sistema alimentare; in particolare il ruolo del consumatore nell'influenzare il sistema per produrre alimenti di cui ci fidiamo. Verranno valutate le informazioni disponibili per i consumatori e si discuterà su quali siano dei modi innovativi per migliorare la fiducia dei consumatori nei prodotti alimentari.

[Descrizione completa del corso](#)

[Link diretto al corso su Future Learn](#)

Il corso "Understanding Different Diets: Mediterranean, Baltic sea, and Okinawa" aiuterà i partecipanti a conoscere in benefici per la salute della dieta mediterranea, la dieta del Mar Baltico e la dieta di Okinawa, poggiate su basi scientifiche aggiornate. Alla fine del corso, i partecipanti saranno in grado di conoscere

le caratteristiche e i benefici di queste tre diete; identificare le proprietà degli alimenti; sviluppare una comprensione del consumo sano di frequenza alimentare e imparare a preparare ricette salutari.

[Descrizione completa del corso](#)

[Link diretto al corso su Future Learn](#)

“Food for thought - the interaction between food and brain”, esplorerà l'interazione tra l'intestino e il cervello. Organi apparentemente non correlati infatti, formano una rete interconnessa. Attraverso i contributi della biologia, della psicologia e delle neuroscienze, verrà analizzata la relazione tra cervello, pensieri, emozioni e cibo.

[Descrizione completa del corso](#)

[Link diretto al corso su Future Learn](#)

Il corso “Fork2Farm: Sustainable agriculture in a changing environment” si concentrerà invece sulle minacce alla sicurezza alimentare globale e prenderà in considerazione le principali sfide che devono essere superate al fine di mantenere forniture alimentari sane e sostenibili per il benessere dei consumatori sia nel mondo in via di sviluppo che in quello sviluppato. Le catene globali di approvvigionamento alimentare infatti incontrano sempre più problemi considerevoli che incidono sulla sicurezza e la sostenibilità che colpiscono l'industria alimentare e riducono la fiducia dei consumatori.

[Descrizione completa del corso](#)

[Link diretto al corso su Future Learn](#)

Infine “Superfoods: myths and truths” porterà alla scoperta dei *superalimenti*, come lo sono ad esempio le bacche di Goji, l'amaranto e la quinoa. Facendo ricorso alla biologia, alle scienze cognitive e nutrizionali, si metteranno in risalto gli aspetti positivi e meno positivi di questi alimenti, con un occhio di riguardo alle caratteristiche *super* degli alimenti tradizionali.

[Descrizione completa del corso](#)

[Link diretto al corso su Future Learn](#)