

	<i>Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva</i>	
	PROGETTAZIONE, EROGAZIONE E CONTROLLO DEL SERVIZIO	
	PROGRAMMA CORSO	<b>MOD_PRO Vers. 00</b>

**DA SPRECO A RISORSA: UTILIZZO SOLIDALE DELLE “ECCEDEXENZE”  
ALIMENTARI  
FOLGARIA (TN) 6 Marzo 2017**

**4 Crediti ECM**

**Obiettivi formativi**

Food losses sono le perdite alimentari che si riscontrano durante le fasi di produzione agricola, post-raccolto e trasformazione degli alimenti legati a limiti nelle tecniche agricole, fattori climatici e ambientali, surplus produttivi ed eccesso di scarti in produzione.

food waste sono gli sprechi di cibo che si verificano nell'ultima parte della catena alimentare (distribuzione, vendita e consumo finale) per eccedenza degli acquisti, eccedenza delle porzioni preparate, errori nella conservazione degli alimenti, difficoltà nella corretta interpretazione dell'etichettatura.

I partecipanti al corso avranno l'opportunità di acquisire conoscenze relativamente al significato di spreco alimentare e shelf life dei prodotti, nonché aggiornamenti sulla normativa in materia, conseguendo competenze sulle molteplici possibilità di applicare, nel corso della loro attività professionale, processi di food saving al fine di poter far divenire “lo spreco” una risorsa.

**Destinatari:**

Medici Veterinari, Medici (Discipline: Igiene degli Alimenti e della Nutrizione; Malattie Infettive; Igiene, Epidemiologia e Sanità Pubblica; Medicina del Lavoro e Sicurezza Ambienti di Lavoro), Tecnici della Prevenzione

**Metodologia didattica:**

Lezioni frontali

**Strumenti di valutazione dei risultati:**

Test d'ingresso e Test di uscita

**Strumenti di valutazione della qualità:**

Questionario di gradimento

**Responsabile scientifico**

Dott. Roberto Tezzele

**PROGRAMMA**

<p><b><u>I EVENTO</u> Lunedì 6 Marzo 2017</b>  <b>DA SPRECO A RISORSA: UTILIZZO SOLIDALE DELLE “ECCEDEXENZE”  ALIMENTARI</b>  <b><u>4 crediti ECM</u></b></p>
---

- 15.30-15.45 Presentazione corso e test di ingresso
- 15.45-16.30 Legge Gadda: una legge per tutta la Filiera  
**Dott. Antonio Sorice (SIMeVeP)**
- 16.30-17.15 Spreco alimentare: esperienza di campo  
**Dott. Massimo Platini (SIMeVeP)**

	<i>Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva</i>	
	PROGETTAZIONE, EROGAZIONE E CONTROLLO DEL SERVIZIO	
	PROGRAMMA CORSO	<b>MOD_PRO Vers. 00</b>

- 17.15-18.15 Shelf life dei prodotti e termine minimo di conservazione: quale significato  
**Dott. Damiano Comin (IZS Venezia)**
- 18.15-18.45 Esperienza del Banco Alimentare in provincia di Trento  
**Dott. Antonino Deola (Banco Alimentare Trento)**
- 18.45-19.30 Dibattito

## INFORMAZIONI GENERALI

### Condizioni generali

La frequenza è obbligatoria per tutte le ore di durata del Corso, che si concluderà con una prova scritta e un test di valutazione dell'evento.

### Sede del corso

Alpen Hotel Eghel – Folgaria (TN)

### Materiale didattico

Copia delle slide su supporto cartaceo e pubblicazione sul sito [www.veterinariapreventiva.it](http://www.veterinariapreventiva.it)

### Iscrizione

Il corso è aperto a 50 partecipanti. La quota di iscrizione è di € 50,00. Per gli iscritti alla SIMeVeP e/o al SIVeMP la quota è di € 20,00.

Per i medici veterinari il costo complessivo per la partecipazione ai due eventi (6, 7, 9 e 10 marzo) è di € 250,00. Per gli iscritti alla SIMeVeP e/o al SIVeMP la quota è di € 180,00.

### Segreteria Organizzativa

Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva Tel 068540347 fax 068848446 email [segreteria@veterinariapreventiva.it](mailto:segreteria@veterinariapreventiva.it)

**Iscrizioni** [www.veterinariapreventiva.it/eventi-ecm.html](http://www.veterinariapreventiva.it/eventi-ecm.html)