

RELATORI

Domenico Leggio

Direttore della Caritas Diocesana di Ragusa.

Antonio Giuliano

Dirigente Medico Veterinario ASP CT,
Responsabile Area B – Sicurezza Alimentare.

Agata Matarazzo

Professore Associato di Scienze Merceologiche
Dipartimento Economia e Impresa Università
degli Studi di Catania.

Domenico Messina

Direttore del Banco Alimentare della Sicilia
Onlus per le provincie di Agrigento,
Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Ragusa e
Siracusa.

Barbara Panzica

Servizio Qualità Gruppo Arena Decò.

Sergio Saporito

Servizio Qualità Gruppo Arena Decò.

Lucio Schembari

Presidente Co. Farm. S.r.l. Ragusa
Rappresentante Regionale Federfarma Servizi
Presidente del Collegio Sindacale Federfarma
Servizi.

Antonio Sorice

Medico Veterinario, Presidente della Società
Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva
(SIMeVeP)



Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva

***SOSTENIBILITÀ, SOBRIETÀ E SOLIDARIETÀ.
CONTRASTO AGLI SPRECHI ALIMENTARI E
FARMACEUTICI: DA SCARTO A RISORSA.***



Comune di Modica

RESPONSABILI SCIENTIFICI DEL CORSO

Dott. Renato Paolo Giunta

Dott. Vincenzo Aurnia

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva

Tel 068540347 fax 068848446

e.mail segreteria@veterinariapreventiva.it



E.C.M.

Commissione Nazionale Formazione Continua



N° 7 CREDITI E.C.M.

DESTINATARI

Medici Veterinari delle tre Aree funzionali,
Biologi e Medici Chirurghi. Sian ed Sisp



**Auditorium Pietro Floridia
P.zza Giacomo Matteotti, 14.
Modica (Ragusa)
02 luglio 2018**

OBIETTIVI FORMATIVI

“Ricordiamo bene, però, che il cibo che si butta via è come se venisse rubato dalla mensa di chi è povero, di chi ha fame!”

Papa Francesco 5 giugno 2013

"Paradosso dell'abbondanza: c'è cibo per tutti, ma non tutti possono mangiare, mentre lo spreco, lo scarto, il consumo eccessivo e l'uso di alimenti per altri fini sono davanti ai nostri occhi."

Papa Francesco 7 febbraio 2015.

Food waste sono gli sprechi di cibo che si verificano nell'ultima parte della catena alimentare: distribuzione, vendita e consumo finale, eccedenza degli acquisti, eccedenza delle porzioni preparate, errori nella conservazione degli alimenti, difficoltà nella corretta interpretazione dell'etichettatura. Errori di previsione degli ordini e gestione delle scorte, deterioramento dei prodotti e imballaggi, strategie di marketing e vendita e infrastrutture per trasporto e stoccaggio. Il 14 settembre 2016 per contrastare gli sprechi alimentari e farmaceutici entra in vigore la legge n.166/16, o come comunemente chiamata "legge Gadda", che fa diventare l'Italia un Paese all'avanguardia in Europa e nel mondo. Tale legge riorganizza il quadro normativo di riferimento che regola le donazioni degli alimenti invenduti introducendo misure di semplificazione, armonizzazione ed incentivazione, ma soprattutto stabilisce la priorità del recupero di cibo da donare alle persone più povere del nostro Paese.

I partecipanti al corso avranno l'opportunità di acquisire conoscenze relativamente al significato di spreco alimentare e alle sue diverse sfaccettature 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.

MATTINA

08.30 Registrazione dei partecipanti

09.00 Saluto Autorità e presentazione del corso

MODERATORE: MARCELLO GRASSO

09.30 *“Spreco alimentare come risorsa, il paradosso illuminato dell'economia circolare”*.
Antonio Sorice

10.30 *“Il recupero delle eccedenze alimentari: l'esperienza del Banco Alimentare in Sicilia”*.
Domenico Messina

11.30 Pausa caffè.

11.45 *“La certificazione dell'eco-ristorazione quale strumento di riduzione degli sprechi nel sistema agro-alimentare”*
Agata Matarazzo

12.45 *“Servizio di raccolta solidale di farmaci non scaduti”*
Lucio Schembari

13.45 Pausa Pranzo

POMERIGGIO

MODERATORE: GASPARE CALÌ

14.45 *“Il recupero di generi alimentari sperimentato dal Ristoro San Francesco di Ragusa”*.
Domenico Leggio

15.45 *"Food Saving, Responsabilità degli operatori del settore alimentare”*.
Antonio Giuliano

16.45 *“Recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari GDO”*.
Sergio Saporito e Claudia Barbara Panzica

17.45 Dibattito e conclusioni.

18.15 Test finale, questionario valutazione corso e chiusura dei lavori.

