



Con il patrocinio di
Regione Toscana
FVM Regione Toscana

Convegno Nazionale
DA SPRECO A RISORSA: UTILIZZO SOLIDALE DELLE “ECCEDEXENZE” ALIMENTARI

Firenze 3 OTTOBRE 2019
8 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

Metodologia didattica:

Lezioni frontali

Strumenti di valutazione dei risultati:

Test di uscita

Strumenti di valutazione della qualità:

Questionario di gradimento

Responsabile scientifico

Dott. Camilo Duque

PROGRAMMA

08.30 Saluto Autorità

Stefania Saccardi - Assessore Sanità Regione Toscana

Cecilia Del Re - Assessore Ambiente e Sanità Comune di Firenze

9.00 Presentazione corso

Enrico Loretti - SIMeVeP

09.30 Il Medico Veterinario protagonista nel recupero delle eccedenze ed il contrasto allo spreco

Dott. Antonio Sorice - Presidente SIMeVeP

10.30 Progetti, alleanze e strumenti per contrastare lo spreco alimentare: la Rete Banco Alimentare

Dott. Marco Lucchini – Segretario Generale Banco Alimentare



11.30 Dare valore delle eccedenze alimentari nei servizi caritativi. L'esperienza delle Caritas
Monica Tola - Coordinatrice Nazionale Tavolo Aiuti Alimentari Caritas

12.30 **TAVOLA ROTONDA: LINEE GUIDA REGIONALI, UNO STRUMENTO EFFICACE?**

Stefania Saccardi - Antonio Sorice – Marco Lucchini – Monica Tola

13.30 Pausa Pranzo

14.30 **ESPERIENZE PRATICHE**

Esperienza di recupero delle eccedenze alimentari nella ristorazione collettiva

Dott.ssa Laura Mongiello - Ordine Tecnologi Alimentari

Esperienze dei Servizi Veterinari delle ASL In Toscana

Dott.ssa Ida Aragona – Direttore Dip. della Prevenzione USL Toscana Nord Ovest

L'esperienza dell'IZS Lazio e Toscana

Dott.ssa Giuliana Terracciano e Dott. Matteo Senese - IZS Lazio e Toscana

La lotta allo spreco alimentare in Unicoop Firenze

Dott.ssa Rosella Rocchi - Responsabile Qualità UNICOOP Firenze

Sicurezza Alimentare dal conferimento alla redistribuzione

Dott. Luca Cianti – Direttore UFC San. Pub. Vet. e Sic. Alim. - USL Toscana Centro

17.30 Dibattito

18.00 Test d'uscita

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

Sala dell'Arme Palazzo Vecchio - Firenze

Materiale didattico

Copia delle slide su supporto cartaceo e pubblicazione sul sito www.veterinariapreventiva.it

Iscrizione

Il corso è aperto a 100 partecipanti ed è gratuito.

Segreteria Organizzativa

SIMeVeP tel. 068540347 fax 068848446 e-mail segreteria@veterinariapreventiva.it

Iscrizioni www.veterinariapreventiva.it/ecm