



Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche
Brescia

(Provider ECM Regione Lombardia 3943)

Lo spreco, la razionalizzazione alimentare, la produzione etica e sostenibile

dal 27 marzo 2023 al 15 ottobre 2023

Evento FAD con strumenti informatici/cartacei - ID Evento: 177140.1

Indirizzo telematico della piattaforma utilizzata: www.fondiz.it

DESCRIZIONE EVENTO

Gli sprechi lungo la filiera agro-alimentare non sono solo sprechi di prodotti agricoli e di cibo, sono sprechi anche di ingenti quantitativi di acqua ed energia che sono serviti per produrli. La quantità enorme di produzione agricola e alimentare che marcisce in campo o finisce in discarica dopo essere stata lavorata non è solo un problema etico e sociale, ma anche energetico. Parliamo di tonnellate di prodotti alimentari che, per arrivare a maturazione, hanno consumato la stessa quantità di energia e acqua che potrebbe riscaldare migliaia di appartamenti. Inoltre, serve un'enorme quantità di energia per produrre, distribuire e cuocere alimenti che, nonostante siano ancora commestibili, diventano fin dall'origine un surplus inutilizzato. Si consuma energia per creare eccedenze, l'esatto contrario dell'efficienza. Se nello spreco alimentare ci mettiamo anche quello che buttiamo nell'umido o che ci scade nel frigorifero di casa, allora la questione assume contorni ancora più assurdi. Ogni famiglia butta nella spazzatura enormi quantità di cibo per disattenzione o perché si sbaglia a fare la spesa mentre nel mondo, dice la FAO, ci sono milioni di persone affamate o malnutrite. Come rimedio allo spreco alimentare si affacciano definizioni nuove: agricoltura di precisione, produzione locale, e anche la valorizzazione degli scarti agricoli e alimentari per il recupero energetico (energia da biomasse) ed economia circolare. La tecnologia è un alleato. L'Information Technology, in particolare, può dare un grosso contributo alla razionalizzazione delle produzioni agricole e alimentari contro lo spreco alimentare ed energetico. Soprattutto nel rendere più efficienti i processi di produzione e trasformazione, e nella possibilità di assecondare la variabilità della domanda grazie alla raccolta e all'elaborazione in tempo reale delle informazioni.

Responsabile Scientifico dell'evento:

Colombo Mario - Responsabile Scientifico Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche

Relatori e Programma

Marcello Iriti - Università degli Studi di Milano

Sprechi alimentari e sviluppo sostenibile

Vittorio Ingegnoli - Università degli Studi di Milano

Agroindustria, agroecologie e salute umana

Silvio Borrello – **Food&Health Consulting** - già **Direttore Generale Ministero Salute**

L'etica, la razionalizzazione e la sicurezza alimentare

Damiano Fuschi - Università degli Studi di Milano

Consumo alimentare: aspetti etici e giuridici per un consumo sostenibile

Obiettivo formativo di riferimento: 1

Obiettivo specifico: L'evento si propone di aggiornare

su come evitare lo spreco alimentare utilizzando nuovi processi e valorizzando gli scarti

Area di riferimento: 23. Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate;

INFORMAZIONI

L'evento è gratuito e accreditato ECM presso la Regione Lombardia.

Secondo le indicazioni nel Decreto Direzione Generale Welfare n° 19280 del 29 dicembre 2022, all'evento sono stati preassegnati n° 8 crediti per le figure professionali sotto riportate fino ad un massimo di 300 posti disponibili:

Altre figure

Medico	Allergologia ed immunologia clinica
	Epidemiologia
	Geriatrics
	Igiene degli alimenti e della nutrizione
	Igiene, epidemiologia e sanità pubblica

Malattie metaboliche e diabetologia
Microbiologia e virologia
Patologia clinica (laboratorio analisi chimico-cliniche e microbiologia)
Scienza dell'alimentazione e dietetica
Veterinario Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche
Igiene prod.trasf.commercial.conserv. tras.Alimenti orig. animale e der.
Sanità animale
Assistente sanitario
Biologo
Chimico
Dietista
Educatore professionale
Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
Tecnico sanitario laboratorio biomedico

Le iscrizioni possono essere effettuate solo attraverso il sito internet www.fondiz.it previa registrazione allo stesso (area riservata) e saranno possibili fino al giorno di scadenza dell'evento stesso. Sarà possibile cominciare il percorso formativo a partire dal **27 marzo 2023. L'iscrizione sarà possibile fino al raggiungimento del numero massimo di partecipanti. Coloro i quali si iscriveranno non rientrando in una delle categorie accreditate potranno comunque partecipare ed avranno diritto al termine del percorso ad una dichiarazione di partecipazione (senza crediti ECM). Eventuali domande pervenute alla segreteria tramite canali diversi (ad esempio fax o posta ordinaria) non verranno prese in considerazione.**

MATERIALE DIDATTICO UTILIZZATO:

- Lezioni con registrazioni video/audio
- Slide con immagini-tabelle e grafici
- Lezioni testuali con eventuale bibliografia
- Slide riassuntive con testo esplicativo.

DURATA FAD Totale ore 8
N° crediti attribuiti 8

PARTECIPAZIONE E CREDITI ECM

L'attestato crediti sarà rilasciato solo ed esclusivamente ai partecipanti che avranno soddisfatto i seguenti requisiti dettati dalla normativa ECM di Regione Lombardia:

- partecipazione al 100% delle ore totali previste dal programma;
- superamento del questionario di apprendimento con risposta esatta ad almeno l'80% dei quesiti;
- compilazione del questionario sulla qualità percepita

Esame Finale

La prova di verifica dell'evento viene svolta attraverso un questionario a scelta multipla con variazione casuale, ma sistematica, delle domande e delle risposte ad ogni tentativo (doppia randomizzazione) con un massimo di cinque tentativi di superamento della prova, previa la ripetizione della fruizione dei contenuti per ogni singolo tentativo. Il superamento della prova coincide con il raggiungimento di almeno l'80% delle risposte esatte. Durante lo svolgimento dell'evento FAD saranno comunicate unicamente le domande a cui è stata fornita una risposta errata. Solo dopo il termine fissato per la conclusione dell'evento sarà possibile fornire ai discenti le risposte esatte dietro richiesta diretta.

Customer Satisfaction

Verrà sottoposto ai discenti, fuori dalle ore destinate alla formazione e in forma anonima, un questionario sulla qualità dell'evento.

SEGRETERIA

Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche

Via Istria 3/B - 25125 BRESCIA Tel. 030/223244 - 030/2422151

E-mail: segreteriafondazione@fondiz.it

Per informazioni: lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì

h. 9.00 - 12.30; 14.30 - 18.00