

CALENDARIO DEGLI EVENTI PROGETTO DI FORMAZIONE 2022
“ FILIERE ALIMENTARI TRA SICUREZZA E SOSTENIBILITA’ ”

PROGRAMMA E ISCRIZIONI AL LINK <https://www.scuolaeticaleonardo.it/eventi-2022/>

| | Docente di riferimento/ Resp. didattico | Titolo evento | Data di svolgimento | Razionale/obiettivi formativi |
|---|--|---|--------------------------------|--|
| 1 | Prof.ssa Elisabetta Bonerba | La sostenibilità della filiera apistica tra gli aggiornamenti della Normativa Comunitaria, le misure di controllo e le azioni degli operatori di settore | Venerdì 11/03/ 2022 | Il rispetto della legislazione comunitaria in materia di salute di ambiente, uomo e animale contribuisce a prevenire e minimizzare l’impatto delle produzioni animali e alimentari sull’ecosistema, oltre ad assicurare una gestione sostenibile delle risorse naturali lungo tutta la filiera. L’obiettivo è comprendere quali siano le pratiche che riducano i rischi sanitari per le specie animali e vegetali e che contengano impatti significativi, diretti o indiretti, sulla biodiversità. |
| 2 | Prof.ssa Valentina Terio | Malattie a trasmissione alimentare, vecchi e nuovi patogeni: il contesto, le politiche, le prospettive e gli sviluppi futuri per assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età | venerdì 25/03/2022 | La buona salute è la chiave per un futuro sostenibile, è un bene essenziale per lo sviluppo sociale, economico e personale dei singoli e della collettività. I fattori politici, economici, sociali, culturali, ambientali, comportamentali e biologici possono favorirla così come possono danneggiarla. Una crescita economica illimitata ed indiscriminata non è sostenibile non solo dal punto di vista ambientale, ma anche per quanto riguarda la tutela della salute, in quanto questo processo va a minare la qualità dell’ambiente e quei fattori socioculturali da cui la salute dipende. L’obiettivo è fornire una lettura dello stato della salute, delle politiche di sanità pubblica e delle sfide future nella gestione del rischio chimico e microbiologico negli alimenti. |
| 3 | Prof.ssa Patrizia Serratore | I controlli di filiera agroalimentare possono da soli garantire la salubrità degli alimenti? Cultura in tema di sicurezza alimentare, comunicazione del rischio e fake news | Venerdì 08/04/2022 | Il duplice obiettivo del perseguimento della sicurezza alimentare globale e della sostenibilità agroalimentare richiede un’azione urgente e concertata, correlata ad obiettivi e indicatori chiari e universalmente applicabili per porre fine alla fame, raggiungere livelli elevati di sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un’agricoltura sostenibile. Le azioni integrate prevedono priorità globali come raddoppiare la produttività agricola e il reddito dei produttori di alimenti su piccola scala, anche attraverso l’accesso sicuro e giusto alla terra, ad altre risorse e stimoli produttivi, alla conoscenza, ai servizi finanziari, ai mercati, e alle opportunità; correggere e prevenire restrizioni commerciali e distorsioni nei mercati agricoli mondiali; adottare misure per garantire il corretto funzionamento dei mercati delle materie prime alimentari e dei loro derivati; facilitare l’accesso tempestivo alle informazioni di mercato, anche per quanto riguarda le riserve di cibo. Ai controlli ufficiali di filiera devono pertanto affiancarsi politiche sanitarie che favoriscano la trasparenza e la comunicazione dei risultati, lo sviluppo di una diffusa cultura in materia di sicurezza alimentare tra operatori di settore/consumatori e la sostenibilità dei consumi |

| | | | | |
|---|--|---|-------------------------------------|--|
| 4 | Prof.ssa Raffaella Branciarì Dott. Ivan Corti | Problematiche note ed emergenti nella filiera ittica: un mare di rischi e di opportunità per uno sviluppo sostenibile | Venerdì 29/04/2022 | <p>Le acque, dolci e salate, rappresentano il più grande ecosistema del pianeta e svolgono funzioni di grande importanza per il benessere della terra e dei suoi abitanti. Liberano ossigeno, catturano anidride carbonica, influenzano il clima e, in particolare, garantiscono una fonte di sostentamento per l'uomo che vi ricava alimento ma anche lavoro. Il pesce ed i prodotti ittici, siano essi di cattura o di acquacoltura, sono un alimento fondamentale per valore nutrizionale e indubbio motore economico e culturale. La filiera ittica nel corso degli ultimi 10 anni ha dimostrato una chiara evoluzione, con un crescente contributo e impatto dell'allevamento e una domanda resa sempre più spinta dalla richiesta mondiale di alimenti e dal cambio delle abitudini alimentari, specialmente nell'ambito ittico. Deve quindi far fronte a nuove e mutevoli necessità che si riflettono in aspetti fondamentali come: - l'approfondimento e conoscenza della filiera: in Italia, Paese circondato da coste, viene sottostimato l'apporto della produzione da acque dolci che però caratterizza la produzione e rappresenta un significativo e replicabile esempio di gestione sostenibile; - la qualità igienico-sanitaria dei prodotti ittici, che viene garantita dal costante confronto tra Autorità Competente ed OSA e da un quadro normativo in costante evoluzione e miglioramento per la tutela del consumatore finale; - la valutazione del rapporto rischio-beneficio nel consumo dei prodotti ittici; - la risposta dei diversi attori della filiera per gestire problematiche emergenti del settore garantendo un miglioramento costante.</p> |
| 5 | Prof. David Ranucci | E-commerce e vendita a distanza: tra garanzie sulla sicurezza e sostenibilità della filiera | Venerdì 06/05/2022 | <p>La commercializzazione a distanza ha avuto notevole incremento in molti settori, tra cui anche il settore alimentare e rappresenta uno strumento che necessita di definizioni precise e approfondimenti su aspetti di tipo normativo, gestionale e logistico a garanzia della sicurezza del consumatore. In tale ambito sono da valutare gli effetti sulla sostenibilità di tale forma di vendita in un'ottica di riduzione degli impatti ambientali e degli sprechi alimentari, oltre che degli aspetti economici per piccole e medie imprese del settore. Questo in considerazione della necessità di garantire modelli sostenibili di produzione, di commercializzazione e di consumo e di promuovere l'efficienza delle risorse e dell'energia.</p> |
| 6 | Dott. Alfredo Rossi - Dott. Antonio Di Luca | Azioni e misure di gestione delle non conformità favorevoli ad assicurare i requisiti di sicurezza alimentare | Venerdì 13/05/2022 | <p>Per raggiungere lo sviluppo sostenibile è fondamentale garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età. Sono stati fatti grandi progressi per quanto riguarda l'aumento dell'aspettativa di vita e la riduzione di alcune delle cause di morte più comuni, l'accesso all'acqua pulita e all'igiene, la riduzione di malattie infettive e diffuse. Nonostante ciò, sono necessari molti altri sforzi per sradicare completamente un'ampia varietà di malattie e affrontare numerose e diverse questioni relative alla salute e alla gestione delle emergenze epidemiche e non epidemiche. Azioni e misure di controllo adottate in caso di non conformità di prodotto e di processo sono determinanti nella gestione e nella riduzione del rischio di danno alla salute correlato. Fondamentale è il ruolo del controllo affidato alle Autorità Competenti e delle azioni di miglioramento continuo adottate dalle imprese alimentari per assicurare il bene salute, incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo.</p> |
| 7 | Dott. Domenico Mollica | La ristorazione tra cibo, tradizione e territorio | Venerdì 27/05/2022 | <p>Il sistema alimentare è al centro di alcune delle sfide più importanti nella promozione di uno sviluppo sostenibile. Il territorio, inteso non solo come ambiente fisico ma anche come l'insieme sinergico di tutte le sue risorse, ha da sempre uno stretto legame con il cibo, simbolo locale di storia tradizioni, culture. La sua sostenibilità passa dalla salvaguardia delle sue radici e richiede una comunicazione efficace di aspetti sociali, salutistici ed ambientali correlati. Materie prime ed origine richiedono una più rigorosa attenzione per assicurare qualità integrata e salubrità delle preparazioni alimentari destinate al consumatore, con</p> |

| | | | | |
|---|--|--|-------------------------------|--|
| | | | | valore aggiunto dei profili di responsabilità diretta ed indiretta in caso di ristorazione pubblica e/o collettiva. La tradizione enogastronomica e l'artigianalità delle preparazioni nel rispetto delle buone pratiche comunitarie favoriscono l'economia del territorio, salvaguardano la biodiversità, promuovono azioni per la sostenibilità sociale ed ambientale. |
| 8 | <p>Prof. Aristide Maggiolino</p> <p>Dott. Massimo Pasciuta</p> | Zootecnia sostenibile e misure possibili per la riduzione del fenomeno dell'antibiotico resistenza: ricerche e prospettive | Venerdì 10/06/2022 | <p>La crescente domanda di proteine animali rappresenta, a livello globale, la tendenza dietetica più significativa dei nostri tempi. L'uso degli antibiotici nella zootecnia ha sicuramente rappresentato un'importante svolta, che ha permesso di controllare e limitare le infezioni batteriche e i sintomi ad esse correlati negli allevamenti, specialmente su larga scala. La dipendenza dagli antibiotici per soddisfare la domanda di proteine animali, però, oltre ad avere conseguenze potenzialmente gravi per la salute pubblica, rappresenta una possibile minaccia per la sostenibilità del settore zootecnico. L'antibiotico-resistenza rappresenta oggi una vera e propria emergenza che coinvolge tutti, dagli organismi internazionali, agli operatori socio-sanitari, agli allevatori, fino ad arrivare ai consumatori, sempre più consapevoli e determinati a salvaguardare la propria salute e l'ambiente. Sono richieste azioni finalizzate a sostenere la transizione a pratiche di allevamento sostenibili, ad esempio sovvenzionando il miglioramento nelle aziende agricole della biosicurezza e della bio-protezione. È evidente come il fulcro del problema non sia il divieto dell'impiego di antibiotici in zootecnia, bensì l'adozione dell'approccio basato sul "uso prudente" e "responsabile" di queste sostanze, promuovendo azioni preventive direttamente in allevamento: animal welfare, selezione genetica, igiene ambientale, qualità degli alimenti, igiene, prevenzione e gestione dell'allevamento. Gli investimenti in infrastrutture sono cruciali per realizzare lo sviluppo sostenibile e per rafforzare le capacità delle imprese ad ottimizzare l'impiego dei fattori tecnici ed operativi di allevamento, un passo necessario per migliorare la sostenibilità ambientale, economica e sociale dei prodotti di origine animale.</p> |