

## **Resilienza dei sistemi alimentari e salute – La strategia UE “Dal produttore al consumatore”**

Viterbo 10 novembre 2023

**5 crediti ECM**

### **Obiettivi del Corso**

La diffusa consapevolezza delle interrelazioni tra la nostra salute, gli ecosistemi, la catena alimentare, i modelli di consumi e i limiti planetari richiama ad azioni che garantiscano l'orientamento ad un sistema alimentare sostenibile e resiliente come esigenza fortemente sentita dalle persone.

Il Green Deal europeo – con il suo obiettivo intermedio di ridurre le emissioni in atmosfera del 55% entro il 2030 e di raggiungere la neutralità climatica entro il 2050 – pone nel nucleo centrale delle strategie da adottare la sostenibilità del sistema alimentare, considerata come un insieme olistico di elementi interagenti che vanno dalle risorse naturali, agli elementi sociali, politici ed economici fino al nucleo centrale del sistema costituito dalle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e consumo coinvolgendo una moltitudine di attori che intervengono a ciascun livello e che sono tutti destinatari dei risultati del proprio interagire.

La proposta della Commissione europea di una strategia "Dal produttore al consumatore" (From Farm to Fork), un nuovo approccio globale al valore che gli europei attribuiscono alla sostenibilità alimentare, incentrato su azioni che hanno lo scopo di migliorare gli stili di vita, la salute e l'ambiente coinvolgendo l'agricoltura, la pesca, l'acquacoltura e la catena del valore alimentare e prevedendo meccanismi per mitigare l'impatto della transizione e mantenendo l'alto livello di sicurezza degli alimenti che è stato conseguito attraverso gli interventi generali e settoriali sulla legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare.

Il corso vuole promuovere la conoscenza delle problematiche connesse alla sostenibilità delle produzioni zootecniche ed agroalimentari in generale e si propone come momento di riflessione e confronto con gli stakeholders sulle problematiche nuove ed emergenti che possano incidere durante e dopo la transizione verso sistemi alimentari sostenibili.

### **Destinatari**

Medici Veterinari

Medici Chirurghi (Igiene, epidemiologia e sanità pubblica, Igiene degli alimenti e della nutrizione)

Tecnici della Prevenzione

### **Metodologia didattica**

Lezioni frontali, discussione guidata da esperti, tavola rotonda

### **Strumenti di valutazione**

Test di uscita e questionario di gradimento



## **Responsabile scientifico**

Dott.ssa Anna Giovanna Fermani

## **PROGRAMMA**

- 8:45-9:00** Registrazione dei partecipanti  
**9:00-9:30** Saluti delle Autorità  
**9:30-9:45** Introduzione ai lavori
- 9:45-10:30** Il sistema allevamento e delle produzioni zootecniche in un contesto di cambiamento globale  
**Prof. Nicola Lacetera**  
Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali  
Università della Tuscia
- 10:30-11:15** Impronta ambientale e climatica della filiera agroalimentare: produzione post primaria e sicurezza degli alimenti  
**Prof. Beniamino Cenci Goga**  
Dipartimento di Medicina Veterinaria  
Università di Perugia
- 11:45-12:30** Legislazione dell'UE in materia di filiera agroalimentare e strategia dal produttore al consumatore  
**Dr. Antonio Menditto**  
Dipartimento Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria  
Istituto Superiore di Sanità
- 12:30-13:00** Question time e contributi spontanei
- 14:00-16:00** **Tavola rotonda**  
“Sostenibilità e resilienza dei sistemi alimentari: strategie, sfide e opportunità”  
**Prof. Nicola Lacetera, Prof. Beniamino Cenci Goga, Dott. Antonio Menditto**
- 16:00-16:30** Dibattito  
**16:30-17:00** Test di uscita e questionario di valutazione del corso

### **Condizioni generali**

La frequenza è obbligatoria per il 90% della durata del Corso, che si concluderà con una prova scritta e PS un test di valutazione dell'evento.

I posti disponibili sono 100.

In Conformità con il Regolamento FNOVI riguardante gli SPC (Sviluppo Professionale Continuo) SIMeVeP, essendo provider ECM e inserita dal Ministero della Salute pubblica nell'Elenco delle Società Scientifiche e associazioni tecnico-scientifiche delle professioni sanitarie, valorizzerà il corso con 1 credito SPC per ogni 60 minuti di lezione.

### **Sede del corso**

Centro culturale di Valle Faul, via di Valle Faul, 24-26

### **Materiale didattico**

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

### **Segreteria Organizzativa**

Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva

Tel. 068540347 fax 068848446

email: [segreteria@veterinariapreventiva.it](mailto:segreteria@veterinariapreventiva.it)

### **Iscrizioni**

Il corso è aperto a 100 iscritti ed è gratuito.

Iscrizioni su <http://www.veterinariapreventiva.it/ecm>