



Responsabile Scientifico del Corso
Prof. Guglielmo Bonaccorsi

Dipartimento di Sanità Pubblica



Università degli Studi di Firenze



Alimentazione, nutrizione, sostenibilità

La sostenibilità alimentare rappresenta il punto di intersezione di molte discipline: i contenuti e l'articolazione di questo programma intendono quindi incoraggiare una lettura armonica e globale degli elementi che devono entrare a fare parte della "cassetta degli attrezzi" di professionisti sanitari quali i dietisti che debbono applicare le logiche della sostenibilità alla propria pratica professionale quotidiana.

M1

M2

M3

M4

PROGRAMMA DEL CORSO

La sostenibilità alimentare rappresenta il punto di intersezione di molte discipline: i contenuti e l'articolazione di questo programma intendono incoraggiare una lettura armonica e globale degli elementi che devono entrare a fare parte della "cassetta degli attrezzi" di professionisti sanitari quali i dietisti che debbono applicare le logiche della sostenibilità alla propria pratica professionale quotidiana.

Il corso offre un'opportunità unica per sviluppare competenze finalizzate a valutare l'impatto delle dinamiche politiche, economiche e sociali sul sistema alimentare e dell'alimentazione sulla salute pubblica, l'ambiente e la giustizia sociale.

Alla fine del corso i partecipanti saranno in grado di condurre un'analisi critica delle politiche alimentari pubbliche e private a supporto/ostacolo della sostenibilità alimentare, di impiegare queste conoscenze nel proprio contesto lavorativo, di dialogare efficacemente con gli attori della filiera alimentare.

In particolare, i partecipanti acquisiranno conoscenze e matureranno competenze inerenti l'applicazione dei criteri di sostenibilità che potranno essere impiegate nei seguenti campi:

- Nella progettazione di impianti e di sistemi di ristorazione
- Nella gestione economica e marketing delle imprese e dei servizi di ristorazione
- Nella programmazione, organizzazione e controllo dei servizi di ristorazione nelle amministrazioni pubbliche
- Nelle indagini sui consumi alimentari di popolazioni e/o di segmenti specifici della popolazione
- Nell'editoria e nell'informazione tecnico-scientifica in materia di alimentazione
- Nello sviluppo, l'innovazione e la ricerca nell'area della qualità aziendale
- Nella certificazione di qualità
- Nella stesura dei capitolati d'appalto e nella gestione degli appalti per la ristorazione collettiva

CONTENUTI

Durante il Corso alcuni temi chiave ricorreranno all'interno e tra i moduli fornendo continuità intellettuale e progressione dei contenuti durante l'avanzamento del programma.

Esperienze pratiche e visite di apprendimento guidate affiancheranno le lezioni teoriche per dare ai partecipanti la possibilità di perfezionare i contenuti concettuali attraverso la conoscenza diretta dei processi di produzione, le modalità e gli stili di consumo, le strategie di marketing e di promozione dei prodotti alimentari.

Un'attenzione particolare sarà dedicata alle differenze tra realtà industriali e tradizionali lungo l'intera filiera alimentare ma anche agli aspetti relativi alla distribuzione ed alla comunicazione.

23 SETTEMBRE 2011

09.00-11.00

Razionale della sostenibilità alimentare e sue dimensioni:

- Etica
- Economica
- Sociale
- Sanitaria
- Ambientale

G. Bonaccorsi

11.00-13.00

Storia della sostenibilità alimentare

G. Bonaccorsi

13.00-14.00

Pausa

14.00-15.00

Scelte della pubblica amministrazione a favore della sostenibilità alimentare nelle comunità scolastiche

V. Pretelli

15.00-18.00

Visita guidata ad una comunità scolastica con discussione

V. Pretelli

24 SETTEMBRE 2011

09.00-11.00

Indicatori della sostenibilità alimentare

G. Bonaccorsi

11.00-13.00

Consumo, scarto e rifiuto alimentare

S. Vezzosi

13.00-13.30

Test di verifica dell'apprendimento ai fini di ECM



MODULO SECONDO
PISTOIA 28-29 OTTOBRE 2011

28 OTTOBRE 2011

09.00-11.00

Metodologia della ricerca nell'ambito della sostenibilità alimentare

G. Bedogni

11.00-13.00

Vegan, vegetariano, onnivoro: conseguenze sulla salute. E locavoro?

G. Bedogni

13.00-14.00

Pausa

14.00-17.00

Sostenibilità alimentare e documenti orientativi. Le posizioni ufficiali e i comportamenti dei professionisti sanitari (LG alimentari e revisione dei LARN)

G. Cecchetto – S. Vezzosi

17.00-18.00

Discussione

G. Cecchetto – S. Vezzosi

29 OTTOBRE 2011

09.00-10.00

Fattoria didattica ed educazione al cibo

G. Cecchetto

10.00-13.00

Visita guidata con discussione
all'Oasi Agritouristica Baugiano

G. Cecchetto

13.00-13.30

Test di verifica dell'apprendimento ai fini ECM



18 NOVEMBRE 2011

09.00-11.00

Dimensioni di salute individuale e sostenibilità alimentare (controllo semi diretto sulle filiere corte)

Come orientare le scelte del consumatore verso acquisti sostenibili.

Come e cosa comunicare, chi deve comunicare.

L. Falasconi

11.00-13.00

Quando la catena distributiva non è sostenibile, quali recuperi la sostenibilità alimentare può attuare: Last Minute Market e altro

L. Falasconi – A. Segrè

13.00-14.00

Pausa

14.00-17.00

Governance del sistema agroalimentare europeo e mondiale situazione attuale e prospettive future

L. Falasconi – A. Segrè

17.00-18.00

Discussione

L. Falasconi – A. Segrè

19 NOVEMBRE 2011

09.00-13.00

Proiezione film sulla sostenibilità alimentare con discussione guidata

L. Falasconi – A. Segrè

13.00-14.00

Test di verifica dell'apprendimento e della qualità percepita ai fini ECM



MODULO QUARTO
MODULO NON ACCREDITATO ECM
RIVAROLO MANTOVANO (MN) 16-17 DICEMBRE 2011

16 DICEMBRE 2011

09.00-10.00

Imprese alimentari e dell'indotto alimentare e sostenibilità

A. Ballarini - A. Malagoli

10.00-11.30

Alimentazione e sistemi produttivi, sistemi distributivi e sostenibilità

G. Ballarini - G. Fusaro - A. Rigoni

11.30-13.00

Materiali a contatto con gli alimenti

F. Ferron - J. Ferron

13.00-14.00

Pausa

14.00-15.00

Aziende e logiche di sostenibilità

A. Bisceglia

15.00-16.00

Imballaggi e sostenibilità

A. Malagoli

16.00-18.00

Visita guidata con discussione ai cicli produttivi dell'Azienda Ballarini

J. Ferron



MODULO QUARTO
MODULO NON ACCREDITATO ECM
RIVAROLO MANTOVANO (MN) 16-17 DICEMBRE 2011

17 DICEMBRE 2011

09.00-10.00

Progetto Educativo per l'infanzia 'Cucinando s'impara'

A. Gorni Silvestrini - A.L. Fantuzzi

Progetto Educativo per l'infanzia 'Cucinando s'impara':
un'esperienza per crescere

A.L. Fantuzzi - C. Boschi

13.30-15.00

Metodi di cottura, nutrienti, salute

A.L. Fantuzzi - S. Vezzosi

15.00-16.00

Conclusioni e Consegna Attestati di Partecipazione

G. Bonaccorsi - G. Cecchetto - A.L. Fantuzzi



I DOCENTI:

ANGELO BALLARINI, Amministratore Delegato e Direttore Marketing,
Azienda Ballarini Paolo & Figli Spa

GUIDO BALLARINI, Amministratore Delegato e Responsabile Qualità,
Azienda Ballarini Paolo & Figli Spa

GIORGIO BEDOGNI, Medico Internista, Coordinatore Unità di Epidemiologia
Clinica, Centro Studi Fegato, Basovizza, Trieste

ALESSANDRO BISCEGLIA, Presidente EcoWorldHotel

GUGLIELMO BONACCORSI, Professore Associato in Igiene e Medicina
Preventiva, Dipartimento di Sanità Pubblica, Università degli Studi di Firenze

CARLA BOSCHI, Responsabile U.O. Pubblica Istruzione e Servizi Educativi,
Comune di Montale (PT)

GIOVANNA CECCHETTO, Dietista, Presidente ANDID

LUCA FALASCONI, Ricercatore Facoltà di Agraria, Università di Bologna

ANNA LAURA FANTUZZI, Dietista, Segretario Nazionale ANDID,
Coordinatore U.O. Scienza dell'Alimentazione e Dietetica, Nuovo Ospedale
Civile S. Agostino Estense, Az. USL Modena

FRANCESCO FERRON, Ingegnere, Responsabile Tecnico Ballarini e membro
CEN (Comitato Europeo di Normalizzazione). Legale Rappresentante e
Amministratore Delegato A.R.C.A.

JACOPO FERRON, Ingegnere – Responsabile Ricerca & Sviluppo prodotto,
gestione proprietà intellettuale, Azienda Ballarini Paolo & Figli Spa

GIANCARLO FUSARO, Ingegnere, Dirigente Electrolux Professional,
Electrolux Appliances Spa

ALESSIA GORNI SILVESTRINI, Responsabile Comunicazione, Azienda
Ballarini Paolo & Figli Spa

ARTURO MALAGOLI, Presidente Raggio Verde Srl, Rubiera (RE)
e co-fondatore del Consorzio Canapaitalia

VALTER PRETELLI, Responsabile Settore Ristorazione scolastica e trasporto
scolastico integrato, Comune di Quarrata (PT)

ANDREA RIGONI, Amministratore Delegato, Azienda Rigoni di Asiago SpA

ANDREA SEGRE', Preside della Facoltà di Agraria, Università di Bologna,
Presidente Last Minute Market

STEFANIA VEZZOSI, Dietista, Direttore Responsabile AndidNotizie,
U.F.S. Igiene degli Alimenti e Nutrizione, Azienda USL 3 Pistoia

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

QUOTE DI ISCRIZIONI AL CORSO

Soci ANDID (primi venti iscritti)

in regola con l'iscrizione 2011

€ 300,00 + IVA = € 360,00

Soci ANDID in regola con l'iscrizione 2011

€ 350,00 + IVA = € 420,00

Non Soci ANDID

€ 500,00 + IVA 20%= € 600,00

Il Corso è a numero chiuso ed è riservato ad un numero massimo di 50 dietisti.

- 1) Prima di eseguire il pagamento accertarsi che ci siano ancora posti disponibili telefonando a: Stefania Vezzosi – 338 6873577
- 2) Sarà inviata la conferma d'iscrizione tramite e-mail a seguito della quale il partecipante potrà procedere al pagamento della quota segnalata nella e-mail di conferma
- 3) I partecipanti dovranno inviare, esclusivamente via e-mail, la scheda di iscrizione unitamente alla copia dell'avvenuto pagamento a:
Stefania Vezzosi – s.vezzosi@libero.it

La quota di iscrizione dà diritto a: partecipazione al Corso, attestato di partecipazione e certificazione crediti ECM, per gli aventi diritto.

Le iscrizioni chiuderanno il 10 settembre 2011.

Il versamento della quota di iscrizione dovrà essere effettuato con bonifico bancario intestato a COGEST M&C sul c/c 000005233961 UNICREDIT Ag. di Verona, Piazza Bra 26/e - IBAN: IT49H02008 11705 000005233961 specificando nella causale il nome della persona per cui si effettua il pagamento e la seguente causale: Iscrizione Corso ANDID Sostenibilità.

Una volta emessa la fattura per l'iscrizione, qualsiasi variazione che comporti l'emissione di una nota di accredito e di una nuova fattura con diversa intestazione comporterà una spesa, per il richiedente, di 30,00 € + IVA. Non verranno accettate altre forme di pagamento (carte di credito, vaglia postali, contanti).

Richiesta di esenzione IVA (art. 10 comma 20 D.P.R. 637/72)

Gli Enti Pubblici che desiderino richiedere l'esenzione IVA sono tenuti a farne specifica richiesta apponendo il proprio timbro nell'apposito spazio posto sulla "Scheda d'Iscrizione" allegata.

Non sono fiscalmente riconosciute richieste senza timbro. Non è possibile richiedere il rimborso dell'IVA e l'emissione della relativa nota di accredito a pagamento già avvenuto.

ANNULLAMENTI E RIMBORSI

Gli annullamenti pervenuti entro il 01/09/11 daranno diritto al rimborso del 50% della cifra versata. Dopo tale data non è previsto alcun rimborso.

EDUCAZIONE CONTINUA IN MEDICINA (ECM)

ECM (Provider COGEST M. & C. - PROV. RES. Cod. 979)

All'incontro sono stati attribuiti **n° 38,3 Crediti Formativi E.C.M.** per Dietista. Secondo quanto previsto dal Regolamento Age.Na.S., per l'attribuzione dei crediti formativi è richiesta la presenza in aula per tutta la durata del Corso (100%) e la compilazione della modulistica ECM che verrà consegnata al partecipante. Non sono previste eccezioni o deroghe.

Modalità di verifica della presenza, della qualità percepita e dell'apprendimento

- **Firma di presenza**
- **Questionario per la rilevazione della qualità percepita**
- **Test consistente in una prova scritta per ogni modulo ECM**

SEDE DEL CORSO

I, II, III Modulo: UNISER Polo Universitario di Pistoia "Ippolito Desideri"

Via Pertini 358 Pistoia (tel. 0573 368291)

IV Modulo: Azienda Ballarini Paolo & Figli Spa - Rivarolo Mantovano

PER CHI ARRIVA IN TRENO

Via Pertini è la strada che parte verso sinistra non appena si esce sul piazzale della stazione. Dopo circa 300 mt, sulla destra si incontrerà la nuova Biblioteca seguita da un parcheggio; l'edificio giallo che si affaccia sul parcheggio e sulla biblioteca ospita al 2° Piano le aule dell'Università.

PER CHI ARRIVA IN AUTO

Se si arriva via autostrada l'accesso è agevole poichè l'uscita di Pistoia della A11 (Firenze-Pisa) è facilmente raggiungibile.

Per arrivare in via Pertini uscendo dalla A1 si prende il raccordo di Pistoia in direzione Modena-Bologna (lo svincolo di sinistra dopo il casello autostradale). Si lascia il raccordo dopo pochissimo, alla seconda uscita (Pistoia centro) e al primo incrocio si prosegue verso sinistra in direzione Pistoia. Alla rotonda dopo il semaforo (nei pressi della Coop) si tiene la destra, si oltrepassa la Questura e alla rotonda seguente si prende la seconda strada a destra (Via Pertini). L'edificio dell'Università si incontrerà sulla sinistra, subito prima della nuova Biblioteca San Giorgio.

La sede Universitaria è anche prossima al centro storico della Città di Pistoia e quindi vicina ai principali servizi offerti dalla città.

Azienda Ballarini Paolo & Figli Spa - Rivarolo Mantovano, Mantova, paese equidistante dalle province di Cremona, Parma, Mantova.

- da Milano A21, uscita Piacenza Sud, direzione Cremona
- da Parma A1, uscita Parma, direzione Casalmaggiore
- da Mantova, strada statale per Cremona, uscita Bozzolo

SISTEMAZIONI ALBERGHIERE

Per chi lo desidera è possibile pernottare presso alcuni alberghi situati a poca distanza dalla sede del Corso a prezzi vantaggiosi. Per informazioni contattare: Stefania Vezzosi 338 6873577.

Alimentazione, nutrizione, sostenibilità

SCHEDA DI ISCRIZIONE (si prega di scrivere in stampatello)

COGNOME _____ NOME _____

VIA _____

CAP _____ CITTA' _____ PROVINCIA _____

TEL o CELL _____

E-MAIL _____

C.F.(dato obbligatorio) _____

INTESTAZIONE FATTURA PER LA QUOTA DI ISCRIZIONE:

VIA _____

CAP _____ CITTA' _____ PROVINCIA _____

C.F.(dato obbligatorio) _____

P.IVA (dato obbligatorio se in possesso) _____

Riservato ad Enti Pubblici con esenzione IVA: art. di esenzione IVA _____

Gli Enti Pubblici che desiderano richiedere l'esenzione sono tenuti a farne specifica richiesta apponendo il proprio timbro nello spazio di seguito riportato. Non sono fiscalmente riconosciute richieste senza timbro.

QUOTA DI ISCRIZIONE (barrare)

- Soci ANDID € 300,00 + IVA 20% = € 360,00 (primi 20 soci in regola con il pagamento della quota associativa 2011)
- Soci ANDID € 350,00 + IVA 20% = € 420,00 (soci in regola con il pagamento della quota associativa 2011)
- Non Soci € 500,00 + IVA 20% = € 600,00

Nessun rimborso è previsto per cancellazioni pervenute dopo il 1 Settembre 2011.

Data _____ Firma _____

Privacy

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196/2003 sulla privacy. I dati non saranno né diffusi, né comunicati a soggetti diversi da quelli che concorrono alla prestazione dei servizi richiesti. N.B. In assenza di tale autorizzazione non sarà possibile effettuare l'iscrizione all'evento.

Data..... FIRMA

Autorizzo il trattamento dei miei dati anagrafici per l'invio di materiale informativo sugli eventi formativi ECM e congressuali organizzati da ANDID e da COGEST M&C. Cogest M&C dichiara che i dati non verranno trasmessi a terzi.

Data..... FIRMA

Informativa ai sensi dell'Art. 13 del D.Lgs 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali – Privacy)

I dati personali verranno trattati ai fini delle operazioni di segreteria relative all'iscrizione al Corso per l'erogazione dei servizi connessi (Crediti ECM). L'autorizzazione al trattamento dei Vostri dati è obbligatoria e in sua assenza, non ci sarà possibile procedere con le operazioni di iscrizione. Al riguardo, sono garantiti i diritti sanciti dall'Art. 7 del Decreto Legislativo 196/2003.

I dati verranno comunicati esclusivamente ad ANDID e all'AGE.NA.S. per l'espletamento della pratica ECM; non verranno comunicati ad alcuna società commerciale.

Responsabile del trattamento è COGEST M&C srl, Vicolo San Silvestro, 6 – 37122 Verona

Alimentazione, nutrizione, sostenibilità

Con il contributo non condizionato di

