

Obiettivi

S-O-S-T-E-N-I-B-I-L-I-TÀ aziendale, COSA FARE? Partiamo da una provocazione consapevole di quanto oggi siano usati ed abusati termini come *sostenibilità* e *conseguire Obiettivi di Sviluppo Sostenibile* (OSS). Di fatto, il cammino verso il raggiungimento di tali obiettivi è lungo e spesso tortuoso; normative e parametri di riferimento, analisi dei fattori ambientali economici e sociali, azioni di mitigazione su processi e prodotti sono solo alcuni degli aspetti più sfidanti che l'azienda è chiamata ad affrontare nel raggiungimento dell'obiettivo. Ecco che un momento di confronto e condivisione sulla sostenibilità, a partire dal senso più ampio della sua essenza fino alla presentazione degli strumenti utili con cui misurarla ed attuarla (quali strade e tecnologie disponibili) è, a nostro avviso, quanto mai utile ed interessante. Vi proponiamo, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali – Produzione, Territorio, Agroenergia (DiSAA) dell'Università degli Studi di Milano, stakeholders ed esperti conoscitori in tale ambito, un momento di confronto finalizzato ad aiutare l'azienda agroalimentare nel percorso verso la SOSTENIBILITÀ delle produzioni.

Argomenti

- **Aspetti normativi**
- **Focus sostenibilità ambientale**
- **Focus sostenibilità economica**
- **Tecnologie innovative a sostegno della sostenibilità**

Responsabili Scientifici e Chairman:

- Prof. Ing. Riccardo Guidetti, Professore Ordinario DiSAA - UNIMI
- Prof. Avv. Andrea Vitale, Food Law e Professore UNIMI
- Dott. ssa Marta Schiraldi, Head of Sustainability, Safety, Health and Environment Gruppo Nestlé Italia

Comitato tecnico Scientifico

- Dr.ssa Maria Barile, Medico Veterinario, Resp. Formazione A&Q
- Dott. Andrea Casson, Ricercatore DiSAA – UNIMI
- Dott.ssa Chiara Locatelli, Publifarm

Contenuti: **webinar live 24 Giugno 2021**

SESSIONE PLENARIA

- 9:00 – 09:30 Introduzione al webinar - Prof. Ing. Riccardo Guidetti – Prof. Avv. Andrea Vitale
- 9:30 – 10:30 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile – Sustainable Development Goals – SDGs - Prof. Ing. Riccardo Guidetti
- Dott. Andrea Casson
- 10:30 – 11:00 "Normazione tecnica: strumento di sostenibilità per il settore agroalimentare" – Dr.ssa Elena Mocchio
Responsabile Innovazione e Sviluppo UNI

SESSIONE I: SOSTENIBILITÀ DI PROCESSI E PRODOTTI

- 11:00 – 11:30 Principi e Strategie di sostenibilità economica aziendale - Prof. Giovanni. Ferrazzi DiSPA - UNIMI
- 11:30 - 12:00 Pianificare e raggiungere gli obiettivi di sostenibilità ambientale - Dott. Victor Bruschi, Dussmann Service S.r.l.
- 12:00 – 12:30 Il processo di verifica e validazione dei Claim etici e delle asserzioni etiche di responsabilità per lo sviluppo sostenibile – Dott. Giuseppe Patat e Dott. Francesco Liguori, Ethics-Go
- 12:30 – 13:30 Dibattito e confronto
- 13:30 – 14:30 Pausa pranzo

SESSIONE II: STRUMENTI, INNOVAZIONE & STRUTTURE SOSTENIBILI

- 14:30 - 15:30 Gli strumenti della sostenibilità: LCA, CARBON FOOD PRINTING: quale valore aggiunto aziendale - Prof. Ing. Riccardo Guidetti - Dott. Andrea Casson
- 15:30 - 17:30 Soluzioni tecnologiche di sostenibilità per la filiera Agro-Industriale – Ing. Mauro Alberti – Neorurale Hub
- **17:30 Conclusioni e take-home message.**

In collaborazione con



Con la partecipazione di



A&Q

A&Q polo per la qualificazione del Sistema Agro-Industriale è un Consorzio c/o Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano attivo nel campo della **formazione**, della **consulenza** e della **ricerca** nel settore Agro-Alimentare. È certificato UNI EN ISO 9001 nei settori EA 35 e 37 e provider presso il Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP.

www.poloaq.it

Segreteria Scientifica ed Organizzativa

Tel: 02/70639224

e-mail: formazione@poloag.it



Quando e dove

Evento disponibile on line dal sito www.poloag.it

24 Giugno 2021

Quota di iscrizione

La quota comprende materiale didattico digitale

Il corso è accreditato presso il Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP ai Tecnologi Alimentari. Sconto del 20% per i TA.

E' possibile iscriversi al corso dal sito www.poloag.it

Per informazioni aggiuntive a riguardo contattare

formazione@poloag.it

Quota partecipazione: 100 euro + IVA

Destinatari

Tecnologi Alimentari, Medici Veterinari, Biologi, Agronomi, e tutte le figure coinvolte nella gestione, supervisione e controllo della sicurezza alimentare. Responsabili marketing e comunicazione, Consulenti, professionisti del settore food.

Attestato di partecipazione: rilasciato da A&Q con CFP per i Tecnologi Alimentari

Relatori in ordine di intervento

Prof. R. Guidetti, Professore Ordinario Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia (DiSAA), Università degli Studi di Milano

Prof. Avv. A. Vitale, Esperto di Diritto e Legislazione alimentare - professore a contratto UNIMI

Dott. ssa M. Schiraldi – Head of Sustainability, Safety, Health and Environment Gruppo Nestlé Italia

Dott. Andrea Casson Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia (DiSAA), Università degli Studi di Milano

Dott. ssa Elena Mocchio, Responsabile Innovazione e Sviluppo UNI

Prof. G. Ferrazzi, Professore Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali (DiSPA), Università degli Studi di Milano

Dott. re V. Bruschi, Responsabile Assicurazione Qualità, Sicurezza, Ambiente Dussmann service spa

Dott. Giuseppe Patat, Ethics-Go

Dott. Francesco Liguori, Ethics-Go

Ing. Mauro Alberti – Neorurale Hub