

# SOSTENIBILITÀ: UNA RESPONSABILITÀ DELLE IMPRESE AGRO ALIMENTARI: STRATEGIE E SOLUZIONI PER IL FUTURO

WEBINAR A&Q

## Obiettivi

S-O-S-T-E-N-I-B-L-I-T-A' aziendale, COSA FARE? Partiamo da una provocazione consapevoli 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 misurala 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](http://www.poloaq.it)

Segreteria Scientifica ed Organizzativa

Tel: 02/70639224

e-mail: [formazione@poloaq.it](mailto:formazione@poloaq.it)



## Quando e dove

Evento disponibile on line dal sito [www.poloaq.it](http://www.poloaq.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.poloaq.it](http://www.poloaq.it)

Per informazioni aggiuntive a riguardo contattare [formazione@poloaq.it](mailto:formazione@poloaq.it)

**Quota partecipazione: 100 euro + IVA**

## Destinatari

Tecnologi Alimentari, Medicini 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