

IL TECNOLOGO ALIMENTARE NELLE STRATEGIE "FARM TO FORK" E "BIODIVERSITY"

Martedì 29 novembre 2022

Accademia dei Georgofili, Firenze, Logge Uffizi Corti

La giornata di studio, concepita insieme all'Ordine dei Tecnologi alimentari, mira ad evidenziare la reputazione sociale dei Tecnologi Alimentari, professionisti al centro dell'industria alimentare, che ancora oggi, a distanza di 20 anni dall'insediamento dell'ordine professionale, sono poco conosciuti al di fuori del loro ambito e degli addetti ai lavori. Le relazioni evidenzieranno, al contrario, il ruolo fondamentale della figura nella trasformazione dei prodotti alimentari, nella loro gestione e sicurezza e nel mantenimento delle caratteristiche organolettiche fino a fine *shelf-life*. Verrà evidenziato il ruolo strategico nella gestione degli scarti e dei sottoprodotti dell'industria alimentare, temi al centro dell'attività lavorativa dei tecnologi alimentari che, da sempre si occupano, dell'ottimizzazione dei processi produttivi, non solo in termini di resa ma soprattutto nell'ottica di sostenibilità energetica e di impatto della produzione in termini di economia circolare. Produttori e consumatori trovano in questa figura professionale garanzia di corretta gestione degli impianti, dei processi, delle norme vigenti e volontarie da un lato, e garanzia di sicurezza e salubrità degli alimenti dall'altro.

Ore 10.00 - SALUTI ISTITUZIONALI

Massimo Vincenzini, Presidente Accademia dei Georgofili

Lorenzo Aspesi, Presidente OTAN

Sabrina Diamanti, Presidente CONAF

Ernestina Casiraghi, Presidente SISTAL

Ore 10.15 - RELAZIONI

Produzione di alimenti e ingredienti sostenibili

Valentina Vasta, Tecnologo alimentare

Processi di trasformazione alimentare sostenibile

Stefano Zardetto, Responsabile Industria Alimentare

Strategie "Farm to Fork" e "Biodiversity"

Emanuele Marconi, Accademia dei Georgofili

Contrasto allo spreco alimentare tra comportamenti individuali e tecnologia

Luca Falasconi, Università degli Studi di Bologna e Accademia dei Georgofili

Scarto, sottoprodotto e riduzione delle perdite di lavorazione

Francesco Fenga, Tecnologo alimentare

Ore 12.30 - TAVOLA ROTONDA - Consumo Sostenibile e impatto delle produzioni

Modera: Antonio Iacona, Giornalista enogastronomico

Ore 13.20 - CONCLUSIONI

Lorenzo Aspesi, Presidente Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari

Paolo Fantozzi, Presidente Comitato Consultivo su Tecnologie Alimentari dell'Accademia dei Georgofili

La partecipazione potrà avvenire solo dietro compilazione entro le ore 10.00 di lunedì 28 novembre 2022 del seguente form (disponibile anche su www.georgofili.it): <https://forms.gle/R8PTb4ZDbTmb8AU38>
Le iscrizioni per la partecipazione in presenza saranno accolte compatibilmente con la capienza della sala
Per la partecipazione on-line i partecipanti riceveranno le credenziali di accesso alla piattaforma web

Ai Tecnologi Alimentari saranno rilasciati 3 CFP (a cura dell'Ordine)