



AYAMA
ACADEMY

WORLD SAFETY DAY: STRATEGIE FUTURE MADE IN ITALY PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

EVENTO ORGANIZZATO
PER IL WORLD SAFETY DAY
FAO/WHO

GRATUITO | ON-LINE

ISCRIZIONI
WWW.AYAMA.ACADEMY

7 GIUGNO 2021
17.00 | 19.00



Con il Patrocinio morale di:



CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI



Ordine
Nazionale
Biologi



REGIONE BASILICATA



REGIONE
PIEMONTE



ACINI
ASSOCIAZIONE COLON IRRITABILE
NAZIONALE ITALIANA

WORLD SAFETY DAY: STRATEGIE FUTURE MADE IN ITALY PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

FAO e WHO promuovono il 7 giugno 2021 il giorno mondiale della sicurezza alimentare con lo slogan "Food safety is everyone's business", che si traduce in 5 call to action:

1. I governi devono garantire cibo sicuro e nutriente per tutti
2. I produttori agricoli e alimentari devono adottare buone pratiche
3. Gli operatori del settore devono assicurarsi che il cibo sia sicuro
4. I consumatori devono imparare a conoscere cibo sano e sicuro
5. Lavoriamo insieme per cibo sicuro e buona salute!

La pandemia ha accentuato l'attenzione sul sistema di sicurezza alimentare, mettendo in luce vulnerabilità nei sistemi di produzione e controllo.

In molti siamo coinvolti ogni giorno con il proprio lavoro, la propria tenacia e passione nel contribuire a far sì che gli alimenti che giungono sul mercato e sulla tavola dei consumatori siano sicuri al consumo umano, oltre che buoni.

E la sfida per il prossimo futuro sarà impiegare processi produttivi maggiormente sostenibili, packaging green, ridurre gli sprechi all'interno di un sistema che sia in grado di assicurare a tutti cibo sicuro.

Cosa stiamo facendo per garantire tutto ciò e quali strategie impiegheremo nel prossimo futuro?

World Food Safety Day 7 June 2021

**SAFE FOOD NOW
FOR A HEALTHY
TOMORROW**

Food safety is everyone's business



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

Un utile confronto di
esperienze ed un
vivace dibattito tra
vari esponenti del
settore al fine di
individuare proposte
concrete vincenti.

**Tre tavoli dedicati ed uno spazio
per un question time
che vi vedrà protagonisti**



Sicurezza alimentare: i punti deboli attuali della food safety in Italia

Sostenibilità dei processi di produzione e spreco alimentare

Packaging riciclabile e/o da fonti rinnovabili: stato dell'arte e prossimo futuro

Modera: Serena Pironi

Tecnologo alimentare titolare dello studio di consulenza PI.GA. Service fondato nel 2014, dopo anni di dipendenze nell'assicurazione qualità di alcune aziende produttive.

La peculiarità dello studio consta nell'applicazione di un metodo coniato dalla stessa Pironi: ACPST ovvero Ascolto, Comunicazione, Progettazione, Soluzioni, Team.

Tra le specializzazioni attuali la realizzazione di sistemi di gestione secondo standard volontari di certificazione (BIO, IFS, BRCGS, IGP, DOP, ISO, FSSC22000), etichettatura e R&D in diversi settori (in particolare bakery, pasta, ittico) nonché formatore.

MOCA specialist ed esperta in nutrizione umana e dietetica.

www.pigaservice.it | www.mocaspecialist.it

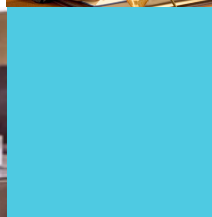
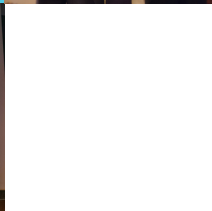
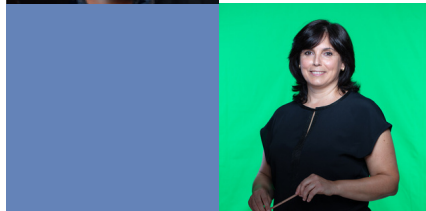
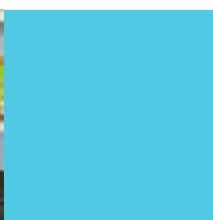


Sicurezza alimentare: i punti deboli attuali della food safety in Italia

inizio
17.05
fine
17.40



Intervengono



- ▶ Pietro Noè, Direttore Ufficio 2 DGSAN Ministero della Salute
- ▶ Donatella Prampolini, Presidente Fida e Vicepresidente Confcommercio imprese per l'Italia
- ▶ Gaetano Forte, Avvocato Studio Gaetano Forte

- ▶ Francesca Petrini, Portavoce Nazionale CNA Agricoltori

- ▶ Massimiliano Borgia, Direttore del Festival del Giornalismo Alimentare

- ▶ Sergio Castellano, Direttore Assicurazione e Controllo Qualità presso Chef Express S.p.A. - Gruppo Cremonini

- ▶ Giuseppe Paltani, Tecnologo Alimentare Regione Piemonte Direzione Agricoltura e Cibo - Piccole produzioni agroalimentari locali: garantire la salubrità dei prodotti per poi valorizzarli

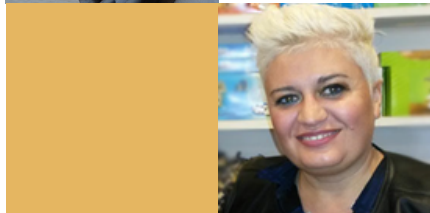


Sostenibilità dei processi di produzione e spreco alimentare

inizio
17.40
fine
18.15



Intervengono



▶ Pietro Noè, Direttore
Ufficio 2 DGSAN
Ministero della Salute

▶ Francesca Petrini,
Portavoce Nazionale CNA
Agricoltori

▶ Donatella Prampolini,
Presidente Fida e
Vicepresidente
Confcommercio imprese
per l'Italia

▶ Marco Lucchini,
Segretario Generale FBAO

▶ Giulia Bartezzaghi,
Direttrice Osservatorio
Food Sustainability,
Politecnico di Milano

▶ Laura Mongiello, Tecnologo
Alimentare Responsabile
commessa AOR San Carlo
presso Gruppo Serenissima
Ristorazione

▶ Davide Barbanti,
Professore Dip. di Scienze
degli Alimenti e del Farmaco
di Parma

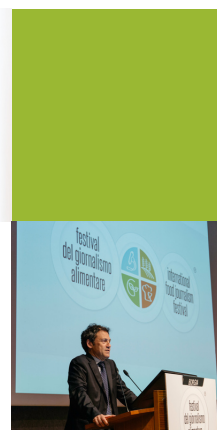


Packaging riciclabile e/o da fonti rinnovabili: stato dell'arte e prossimo futuro

inizio
18.15
fine
18.35



Intervengono



▶ Donatella Prampolini,
Presidente Fida e
Vicepresidente
Confcommercio imprese
per l'Italia

▶ Massimiliano Borgia,
Direttore del
Festival del Giornalismo
Alimentare

▶ Chiara Marinuzzi,
Avvocato
Studio Gaetano Forte

▶ Francesco Legrenzi,
Direttore
Fondazione
Carta Etica
del Packaging

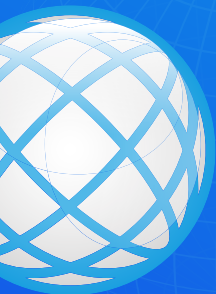
Question time dalle 18:40 alle 19:00

Dopo l'iscrizione potrai inviarci i tuoi quesiti.

Le 5 domande più avvicinate vi vedranno protagonisti!

Invio quesiti: eventi@ayama.academy





WORLD SAFETY DAY: STRATEGIE FUTURE MADE IN ITALY PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

AYAMA
A C A D E M Y

La persona
al centro.
La tecnologia
a supporto.

AYAMA Academy
è una divisione
AYAMA Quality
www.ayamaquality.it

AYAMA Academy è la divisione di VIDA Srl Ayama Quality dedicata alla formazione continua.

La mission è quella di diffondere le competenze e le conoscenze in ambito Qualità e Ricerca&Sviluppo, con progetti formativi rivolti a supportare le persone che ogni giorno operano e gestiscono questi processi aziendali nelle loro aziende o per i propri clienti.

Lo facciamo con modalità di apprendimento innovative e digitali che permettano a tutti di poter accedere all'apprendimento qualificato in modo veloce, sicuro e rispettando i ritmi di ciascuna persona. Coinvolgiamo i partecipanti in momenti di condivisione online ed in aula per creare confronto e problem solving aziendale. Potenziamo le soft skills per il benessere delle persone con corsi ed eventi tenuti da coach certificati.

Collaboriamo con Università, Scuole e Centri di Formazione per lo sviluppo di progetti dedicati alle generazioni più giovani con l'obiettivo di diffondere cultura d'impresa e supportare l'inserimento nel mercato del lavoro di studenti e neolaureati. Creiamo sinergia tra i nostri Docenti in ottica di crescita e di miglioramento continuo.

**EVENTO A NUMERO CHIUSO:
ISCRIVITI PER GARANTIRTI LA POSSIBILITA' DI PARTECIPARE**

**EVENTO ORGANIZZATO
PER IL WORLD SAFETY
DAY FAO/WHO**

GRATUITO | ON-LINE

**ISCRIZIONI
WWW.AYAMA.ACADEMY**

**7 GIUGNO 2021
17.00 | 19.00**



AYAMA
A C A D E M Y