

Publicati atti del Convegno Nazionale sullo Spreco alimentare di Firenze



Publicati gli atti del Convegno Nazionale di Firenze “Da spreco alimentare a risorsa: utilizzo solidale delle “eccedenze” alimentari”.

Food losses sono le perdite alimentari che si riscontrano durante le fasi di produzione agricola, post-raccolto e trasformazione degli alimenti legati a limiti nelle tecniche agricole, fattori climatici e ambientali, surplus produttivi ed eccesso di scarti in produzione.

Food waste sono gli sprechi di cibo che si verificano nell’ultima parte della catena alimentare (distribuzione, vendita e consumo finale) per eccedenza degli acquisti, eccedenza delle porzioni preparate, errori nella conservazione degli alimenti, difficoltà nella corretta interpretazione dell’etichettatura.

I partecipanti al corso avranno l’opportunità di acquisire conoscenze relativamente al significato di spreco alimentare e *shelf life* dei prodotti, nonché aggiornamenti sulla normativa in materia, conseguendo competenze sulle molteplici possibilità di applicare, nel corso della loro attività professionale, processi di *food saving* al fine di poter far

divenire “lo spreco” una risorsa.

[Scarica gli atti](#)