

PROGRAMMA

8.30-9.00 Registrazione dei partecipanti

9.00 Saluto delle Autorità: Regione del Veneto, Comune di Verona, Azienda Ulss 20

I sessione

Un'alimentazione sana e sostenibile per tutti

Moderata: R. Sciarrone

9.15 Introduzione e presentazione (M. Valsecchi)

9.30 Promuovere la salute e ridurre le iniquità di salute: l'azione sui determinanti sociali (E. Ziglio)

10.00 Sistemi alimentari sostenibili per la sicurezza alimentare e la nutrizione (F. Egal)

10.30 Le strategie sanitarie di sostenibilità e sicurezza alimentare nella Regione del Veneto (G. Cester)

10.45 Alimentazione e povertà emergenti, nuovi scenari nelle scelte alimentari: quale sostenibilità? (L. Chioffi)

11.00 Dimostrazione di pausa sostenibile e senza glutine (a cura degli studenti dell'Istituto A. Berti)

II sessione

Tavola rotonda: Sistemi alimentari sostenibili e fasce deboli della popolazione

Conduce: C. Capitini

11.15 Celiachia e dieta senza glutine: come assicurare la tutela della salute ai celiaci italiani (C. Pilo)

11.30 La riorganizzazione delle eccedenze alimentari in Veneto (F. Moretto)

11.50 Il recupero delle eccedenze alimentari: l'esperienza in Veneto tra terzo settore, imprese e istituzioni (S. Bonomi)

12.10 Trasformare gli sprechi in risorse: l'impegno e l'esperienza di Iper (R. Simili)

12.20 L'allattamento al seno: una risorsa a "cm o" (L. Speri)

12.30 Iniziative rivolte alla scuola per ridurre lo spreco (L. Castagna)

12.40 La testimonianza degli studenti dell'IPSSAR "A. Berti" di Verona (A. Graciotti)

13.00 Discussione

13.20 Compilazione questionari ECM

13.30 Conclusione

MODERATORI – RELATORI

Sabrina Bonomi, ACLI Veneto

Claudio Capitini, Ufficio Stampa ULSS 20, Verona

Loretta Castagna, Ecosportello Coordinamento Ambiente, Comune di Verona

Giorgio Cester, Unità di Progetto Veterinaria, Regione del Veneto

Linda Chioffi, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, Dipartimento di Prevenzione, ULSS 20, Verona

Anna Graciotti, Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "A. Berti", Verona

Florence Egal, Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Roma

Franco Moretto, U.C. Programmazione Terzo Settore e Non Autosufficienza, Direzione Regionale Servizi Sociali, Regione del Veneto

Caterina Pilo, Associazione Italiana Celiachia

Rocco Sciarrone, Dipartimento di Prevenzione ULSS 12, Venezia

Roberto Simili, Iper Le Corti Venete, San Martino Buon Albergo (VR)

Leonardo Speri, Servizio Promozione ed Educazione alla Salute, Dipartimento di Prevenzione, ULSS 20, Verona

Massimo Valsecchi, Dipartimento di Prevenzione ULSS 20, Verona

Erio Ziglio, WHO European Office for Investment for Health and Development, WHO Regional Office for Europe, Venezia

OBIETTIVI

Il 16 ottobre 2013 l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) celebra la Giornata Mondiale dell'Alimentazione. Il titolo scelto per il 2013 è "Sistemi alimentari sostenibili per la sicurezza alimentare e la nutrizione".

Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'ULSS 20, in collaborazione con il Comune di Verona e altri partner, organizza un evento formativo e di sensibilizzazione sul tema della sostenibilità alimentare in relazione alle disuguaglianze in salute, all'interno della settimana promossa dal Comune di Verona "Vivere in modo sostenibile è possibile: riduci lo spreco, riscopri la natura" (13-24 ottobre 2013). L'intento è quello di promuovere una discussione fra istituzioni e altri soggetti interessati riguardo alle strategie per favorire scelte alimentari sane e sostenibili, ovvero creare condizioni per la salute, anche in riferimento ai nuovi scenari legati alla crisi economica e alle fasce deboli della popolazione. L'alimentazione infatti è un determinante di salute fondamentale che, come per altri aspetti legati agli stili di vita, è fortemente influenzato da fattori socio-economici. Tuttora persistono situazioni paradossali, in cui l'eccesso e lo spreco del cibo si affiancano a realtà caratterizzate da povertà alimentare.

La giornata sarà anche un momento di sensibilizzazione sulla sostenibilità delle scelte alimentari fuori casa dei celiaci, tematica su cui il SIAN dell'ULSS 20 è capofila del progetto regionale "La compagnia del senza glutine" di cui alla Legge 123/2005. Gli studenti dell'IPSSAR "A. Berti" di Verona, con cui l'ULSS 20 ha sottoscritto un accordo di collaborazione nell'ambito di tale progetto, parteciperanno all'evento con le loro testimonianze.

L'evento rientra fra le iniziative del progetto regionale "La Compagnia del senza glutine"
DDR n. 91 del 31.08.2012.

INFORMAZIONI GENERALI

SEGRETERIA SCIENTIFICA

L. Chioffi, S. Bonomi, M. Valsecchi

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

M. Perazzoli, E. Stefanin, M. Gaiga, N. De Paoli,
M. Baldissera

Tel. 045-8075962 / 5909 / 5938

e-mail: miriam.perazzoli@ulss20.verona.it

SEDE

Auditorium del Palazzo della Gran Guardia, Piazza Brà,
Verona

ISCRIZIONE

La partecipazione al convegno è gratuita.

L'iscrizione va effettuata entro l'11 ottobre 2013
accedendo al link:

<http://prevenzione.ulss20.verona.it/gma161013.html>

ECM

Il convegno ha ottenuto 2 crediti ECM per tutte le
professioni sanitarie.

Evento realizzato con il patrocinio di:



Organizzazione delle Nazioni
Unite per l'alimentazione
e l'agricoltura



Ambiente



REGIONE DEL VENETO

SISTEMI ALIMENTARI SOSTENIBILI E DISEGUAGLIANZE IN SALUTE

Mercoledì 16 ottobre 2013

Auditorium Palazzo Gran Guardia
Piazza Brà, Verona



Friedensreich Hundertwasser, (738) Grass for those who cry, 1975, © 2013 NAMIDA AG, Glarus/Svizzera

LA SALUTE DELL'UOMO DIPENDE DA SISTEMI ALIMENTARI SANI

Sistemi alimentari sostenibili per la sicurezza alimentare e la nutrizione
Giornata mondiale dell'alimentazione
16 ottobre 2013



Organizzazione delle Nazioni
Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO)

www.fao.org