



Co-funded by  
the European Union



# **ARTICOLO NO. 1**

**"Metodi per ridurre lo spreco alimentare nei prodotti a base di farina sviluppando la competenza specifica di specialisti del settore" – STOP WASTE TO VET**

**Progetto n.: 2021-1-RO01-KA220-VET-000028008**

**Programma: Erasmus+: 2021**

**Key Action 2: cooperation Partnership in vocational education and training**

**Periodo di riferimento: Febbraio 2022 – Febbraio 2024**

**Partners:**

- **PATRONATUL ROMÂN DIN INDUSTRIA DE MORĂRIT, PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE ROMPAN (Coordinatore)**
- **UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚELE VIEȚII "REGELE MIHAI I" DIN TIMIȘOARA (P1)**
- **UNIVERSITÀ DELLA CALABRIA (P2)**
- **UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA (P3)**
- **EESTI MAULIKOOL (P4)**



Lo spreco alimentare è un problema globale che è diventato sempre più importante negli ultimi anni. Le stime mostrano che fino a un terzo del cibo viene sprecato o perso, un fenomeno che genera costi economici e ambientali molto elevati.

Nell'Unione Europea, ogni anno vengono persi o sprecati circa 87,5 milioni di tonnellate di cibo. L'UE e i suoi Stati membri si sono impegnati, attraverso gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite, a dimezzare entro il 2030 lo spreco di cibo pro capite a livello di vendita al dettaglio e di consumo, nonché a ridurre le perdite alimentari lungo le filiere produttive e di approvvigionamento.

**Obiettivo generale:**

L'obiettivo generale del progetto è ridurre lo spreco alimentare sui prodotti farinacei nelle attuali condizioni di sviluppo sostenibile e di economia circolare nei paesi partner con ricadute su tutti gli attori coinvolti nella filiera produttori-distributori – commercianti.

**Obiettivi specifici:**

- Miglioramento delle procedure e dei mezzi per ridurre lo spreco alimentare nelle istituzioni dei paesi partner;
- Diminuire lo spreco alimentare sui prodotti farinacei nel settore della produzione di prodotti farinacei;
- Responsabilità degli specialisti nella distribuzione e commercializzazione di prodotti a base di farina per risparmiare risorse naturali e proteggere l'ambiente;
- Rafforzare la capacità istituzionale delle organizzazioni partner realizzando scambi di buone pratiche sulla riduzione degli sprechi alimentari nell'industria della panificazione e della farina;

- Consapevolezza degli specialisti dell'industria dei prodotti da forno e farinacei e della catena di distribuzione e commercializzazione nei paesi partner sull'importanza di ridurre lo spreco alimentare dei prodotti farinacei.

### **Gruppo target:**

Il progetto sosterrà gli specialisti dell'industria dei prodotti a base di farina nei paesi partner per risparmiare risorse nell'industria dei prodotti da forno e a base di farina, contribuendo così a ridurre lo spreco alimentare.

### **Risultati**

All'interno del progetto si otterranno 3 risultati tangibili:

1. Curriculum "Mezzi e metodi per ridurre lo spreco alimentare nella fabbricazione di prodotti farinacei "
2. Dispensa del corso "Mezzi e metodi per ridurre lo spreco alimentare nella fabbricazione di prodotti farinacei "
3. Guida rivolta agli specialisti nel collegamento della distribuzione commerciale per la riduzione dello spreco alimentare dei prodotti sfarinati

Durante l'implementazione del progetto verranno svolte 6 conferenze per la diffusione dei risultati tangibili del progetto a cui parteciperanno un numero di almeno 260 specialisti che miglioreranno le loro conoscenze partecipando a questi eventi.

