

# Gestione Responsabile dei Rifiuti e Sostenibilità Ambientale nella Trasformazione Alimentare

## OBIETTIVI

Il corso mira a fornire conoscenze e abilità sulle nuove tecniche di gestione dei rifiuti nel rispetto della legge, del possesso delle licenze e delle dovute autorizzazioni necessarie.

Obiettivo principale del corso sarà inoltre quello di fornire le conoscenze necessarie per garantire una politica rispettosa dell'ambiente quando si lavora con risorse naturali quali carne, frutta e verdura e, inoltre, gestire le risorse nel modo più efficiente e rispettoso della natura, cercando nel contempo di ridurre al minimo la pressione sull'ecosistema.

## CONTENUTI

- Il trattamento dei rifiuti
- Elementi di ecologia e sicurezza ambientale
- Normativa regionale, nazionale ed europea in materia di trattamento di rifiuti
- Tipologie di rifiuti pericolosi (origine del rifiuto e caratteristiche di pericolosità)
- Criteri, sistemi e apparecchiature per la prevenzione dell'inquinamento ambientale e la protezione collettiva dei lavoratori
- Modi per ridurre l'impronta ambientale di produttori e trasformatori di alimenti
- Sostenibilità alimentare
- Impatto ambientale per la produzione di carne, frutta e verdura
- Legislazione in materia di produzione alimentare

**Durata** 60 h

**Modalità** FAD ASINCRONA