

info: 328 8978236

Gianluca Tiberino

# NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA

Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)



Food Safety Food Security **FOOD SAFETY** Food Security  
**FOOD SECURITY** Food Security **Food Safety**

Food Security **FOOD SECURITY**

Food Safety Food Safety **Food Safety** **FOOD SAFETY**

Food Safety **FOOD SECURITY** Food Safety

Food Safety **FOOD SAFETY** **Food Safety**

Food Safety **FOOD SECURITY** Food Safety

# Food Security

**Food Safety** Food Safety **FOOD SAFETY** Food Safety

**Food Safety** **FOOD SAFETY** Food Safety

Food Safety Food Safety **Food Safety**

Food Security **FOOD SAFETY** **Food Safety**

Food Safety **Food Security** **FOOD SAFETY**

**FOOD SECURITY** **FOOD SECURITY**

**FOOD SECURITY** **FOOD SECURITY**

**FOOD SAFETY**

info: 328 8978236

Gianluca Tiberino

# NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA

Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)



<p><b>FOOD SECURITY</b> <b>MALNUTRIZIONE PER DIFETTO</b></p>	<p><b>FOOD SAFETY</b> <b>NO TOSSICITA' - SALUBRITA' SI</b></p>
<p>ELIMINARE: FAME - SETE - SPRECHI - CARESTIE</p>	<p>SALUBRE - NO AL CIBO INQUINATO MALSANO CIBO SANO - ACQUA POTABILE <b>SALUTE</b></p>
<p>CIBO:</p>	<p>DISPONIBILE - ACCESSIBILE UTILIZZABILE - AMMINISTRATO</p>
<p><b>LINEE GUIDA MIUR</b></p> <p>1. FOOD SECURITY 2. FOOD SAFETY (FIVE KEYS FOR SAFER FOODS) → TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE E DI COTTURA - IGIENE DELLE MANI -MATERIALE IDONEO E ACQUA POTABILE - SEPARARE CIBO CRUDO DA QUELLO COTTO</p>	<p>1. <u>DEBELLARE</u> → MALATTIE → PATOLOGIE → MALNUTRIZIONE 2. <u>INNOVARE</u> → RICERCA TECNOLOGICA 3. <u>EDUCARE</u> → STILI DI VITA EQUILIBRATI 4. <u>VALORIZZARE</u> → TRADIZIONI ALIMENTARI</p>
<p>EXPO → OBIETTIVO DI FORMARE</p>	<p>CONSUMATORI RESPONSABILI CONSAPEVOLI E CAPACI DI COMPRENDERE</p>

# PULSES CONTRIBUTE TO FOOD SECURITY



## UNDERSTANDING FOOD SECURITY

Food security is defined as: "a situation that exists when all people, at all times, have physical, social and economic access to sufficient, safe and nutritious food that meets their dietary needs and food preferences for an active and healthy life".



### THERE ARE MANY THREATS TO FOOD SECURITY

#### Population growth



The world's population is growing rapidly and agricultural production must adapt accordingly, but in a sustainable way.

#### Widespread malnutrition

There are many countries where malnutrition is a particularly important issue and large regions of these countries could be used to produce pulses.

In many countries meat, dairy and fish are an expensive source of protein and thus economically inaccessible for many.

#### Food loss and waste

In developing countries, most losses occur during production or transportation.

In developed countries a large proportion of food is wasted at the consumption stage.

1/3 of the food produced for human consumption worldwide is lost or wasted.

### HOW PULSES CONTRIBUTE TO FOOD SECURITY

#### Suitable for marginal environments

Drought-resistant and deep rooting species of pulses can supply groundwater to companion crops when planted in intercropping systems.

People living in dry environments, where food security represents a huge challenge, can enhance their production systems in a sustainable manner using locally adapted pulses.

#### Affordable source of protein and minerals

Smallholder farmers can cultivate pulses as:

cash crops, meaning they are sold in markets

food for the smallholder farming community as an important source of accessible protein.

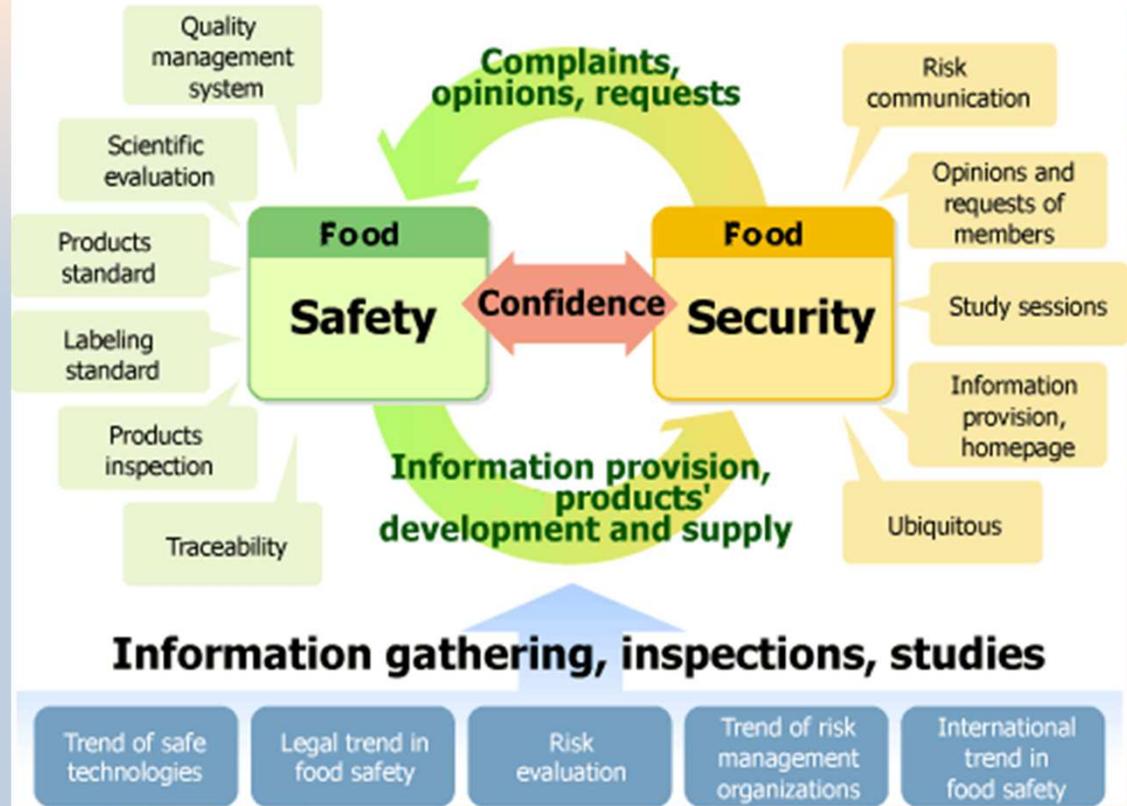
The protein obtained from pulses is significantly less expensive compared to animal foods.

#### Low food wastage footprint

Pulses can be stored for long periods without losing their nutritional value and minimizing loss.

The proportion of food waste from pulses due to spoilage is very low.

## 'trust' that connects 'safety' in products and 'security' in members



<b>FOOD SAFETY</b> <i>QUALITÀ E SICUREZZA DEL CIBO</i>	<b>FOOD SECURITY</b> <i>DISPONIBILITÀ DI CIBO</i>
<i>SICUREZZA ALIMENTARE</i>	<i>ASPETTI PIÙ ETICI</i>
<i>IGIENE DEGLI ALIMENTI</i>	<i>ASPETTI ECONOMICI E SOCIALI</i>
<i>AUTOCONTROLLO BASATO SUI PRINCIPI HACCP</i>	<i>ACCESSO AD UNA QUANTITÀ DI CIBO SUFFICIENTE PER UNA VITA DIGNITOSA SICUREZZA ECONOMICA-SOCIALE DI DISPONIBILITÀ DI APPROVVIGIONAMENTI ALIMENTARI</i>



info: 328 8978236

Gianluca Tiberino

**NUTRIMED**

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA

Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

# FOOD SAFETY

QUALITÀ E SICUREZZA DEL CIBO



info: 328 8978236

Gianluca Tiberino

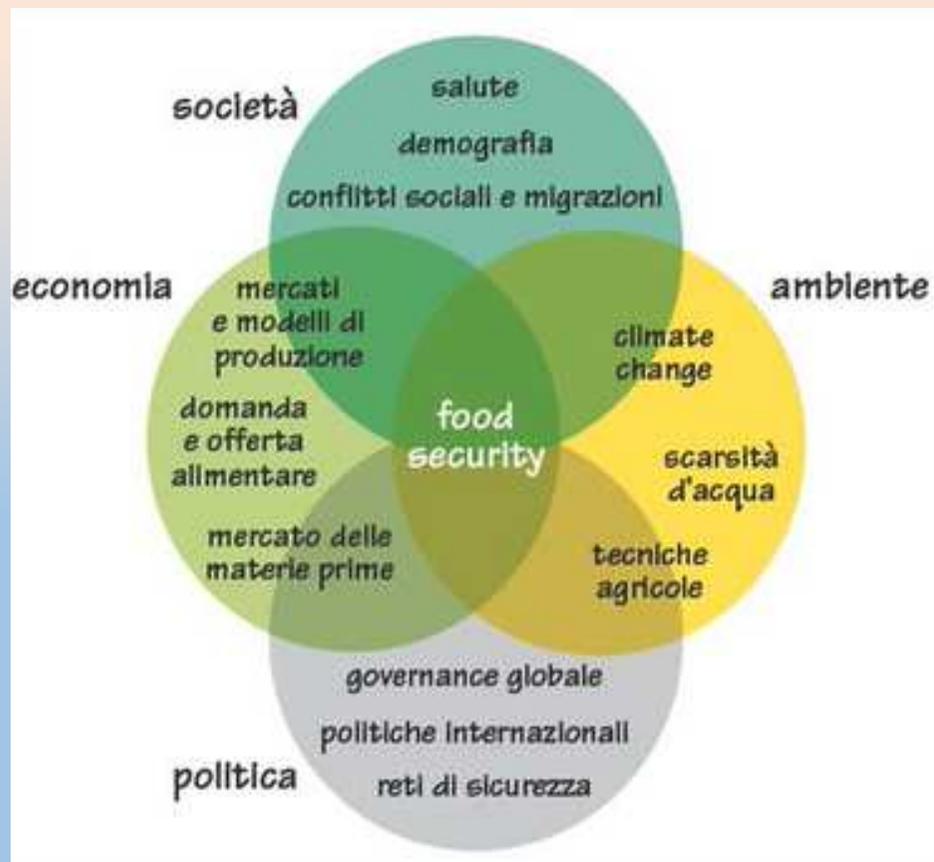
# NUTRIMED

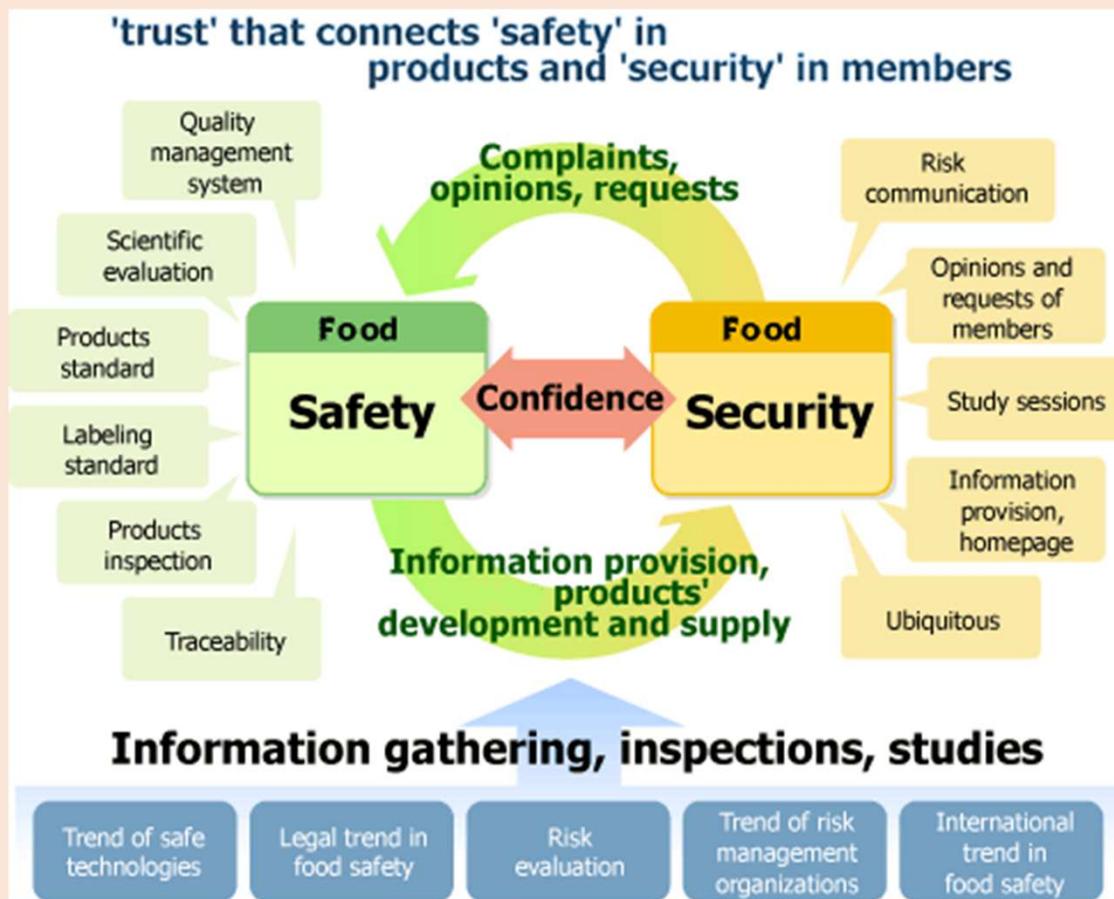
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA

Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

# FOOD SECURITY

DISPONIBILITÀ DI CIBO





•**FOOD SAFETY**, CIBO SICURO E SALUBRE, TALE DA NON RECARE DANNO A CHI LO CONSUMA. QUESTO ASPETTO È FORTEMENTE INFLUENZATO AL LIVELLO PLANETARIO DAL CAMBIAMENTO DEI FATTORI CLIMATICI, E PER QUANTO RIGUARDA I PAESI PIÙ POVERI DAL PROGRESSIVO AUMENTO DEL GRADO DI POVERTÀ E DALLA DIMINUZIONE DI FONTI IDRICHE SALUBRI E DI IGIENE. INOLTRE TIENE CONTO DI MOLTEPLICI ASPETTI QUALI: LA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME, LA PRESENZA DI AGENTI PATOGENI, I PROCESSI DI LAVORAZIONE DEI CIBI E LA CROSS CONTAMINAZIONE DELLE VARIE SOSTANZE ALIMENTARI.

•**FOOD SECURITY**, RELATIVA AD UN ASPETTO DI APPROVVIGIONAMENTO E AUTOSUFFICIENZA ALIMENTARE (IN TERMINI DI DISPONIBILITÀ, ACCESSO ED UTILIZZO DELLE FONTI DI CIBO) DELLA SOCIETÀ O DELLE COMUNITÀ NAZIONALI CHE LA INVOCANO.



info: 328 8978236 Gianluca Tiberino

**NUTRIMED**

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA  
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)