

Organizzazioni Partner



İSTANBUL VALİLİĞİ
ÇEVRE VE ŞEHİRCİLİK
İL MÜDÜRLÜĞÜ



Governorship of Istanbul
(Turkey-Public Organisation)
abmerkez@istanbul.gov.tr



Coordinatore di Progetto

Istanbul Provincial
Directorate of Urbanisation and
Environment

istanbul@csb.gov.tr

Il progetto sarà sviluppato nel
periodo compreso tra il
31.12.2020 e il 29.06.2023



Bogaziçi University
(Turkey-University)
sdcpc@boun.edu.tr



Latvijas Lauksaimniecības
Universitāte (Latvia-University)
edokuments@llu.lv



Fondazione Enaip Lombardia
(Italy-Foundation)
sara.tettamanti@enaip lombardia.it



Exponential Training &
Assessment Limited
(United Kingdom-Private Company)
john.moore@exponentialtraining.com



Kauno Maisto Pramonės ir
Prekybos Mokymo Centras
(Lithuania-VET)
info@mpcentras.lt



Mancomunidad De La Ribera Alta
(Spain - Union of Municipalities)
info@manra.org



Media Creativa (Spain-VET)
info@mediacreativa.eu



Funded by the Erasmus+ Program of the European Union.
However, European Commission and Turkish National Agency cannot be held
responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Go Zero

GESTIONE PER L'OBIETTIVO DI ZERO RIFIUTI NEL SETTORE ALIMENTARE

2020-1-TR01-KA202-093424



Obiettivi

- Migliorare le capacità di gestione dei rifiuti per coloro che lavorano all'interno dell'industria alimentare e per gli studenti della formazione professionale che lavoreranno nell'industria alimentare in futuro

● Contribuire ad una gestione di successo di zero rifiuti nel settore alimentare in tutti i Paesi partner

● Contribuire allo sviluppo del sistema di gestione dei rifiuti nei sotto-settori che saranno selezionati all'interno del settore alimentare

● Promuovere la riduzione dei rifiuti attraverso il riutilizzo, il riciclo, il riuso e il ripensare i rifiuti per l'obiettivo Zero Rifiuti

Risultati di Progetto

● Quadro completo sull'applicazione della gestione dei rifiuti in Europa e relazione comparativa (sulla legislazione vigente)

● Capacità di gestione dei rifiuti definite all'interno del settore alimentare e del curriculum formativo (EQF4)EQF4)

● Contenuto formativo per la gestione dei rifiuti nel settore alimentare

● Materiali didattici arricchiti e piattaforma di apprendimento online

● Guida alla simbiosi industriale

● Libro Bianco: documento di raccomandazione sulla gestione dei rifiuti nel settore alimentare

Attività di Progetto

● Gestione di gruppi di discussione con dipendenti e dirigenti per l'analisi della situazione della gestione dei rifiuti nel settore alimentare nei Paesi partner e relazione sui risultati

● Definizione dei sotto-settori alimentari necessari per i Paesi partner secondo l'analisi

● Gestione di gruppi di discussione con formatori, ricercatori, dirigenti e dipendenti per definire le competenze per la gestione dei rifiuti nei sotto-settori selezionati

● Validazione del curriculum creato da parte di formatori esperti

● Validazione del contenuto formativo sulla gestione dei rifiuti nel settore alimentare con formatori

● Realizzazione del contenuto formativo da parte dei formatori nei Paesi partner

● Validazione della piattaforma online da parte di formatori, studenti e lavoratori

● Realizzazione della piattaforma di formazione da parte dei formatori nei Paesi partner

● Validazione della guida di simbiosi con dirigenti e responsabili

● Definizione di problemi e soluzioni nella gestione dei rifiuti zero nel settore alimentare durante i gruppi di discussione con dirigenti e responsabili

● Elaborazione di un documento di raccomandazione sulla gestione dei rifiuti nel sistema alimentare



Impatti Previsti

● Sviluppo di competenze di gestione per l'obiettivo zero rifiuti per studenti della formazione professionale e lavoratori del settore alimentare, incremento della consapevolezza degli effetti ambientali ed economici di una gestione riuscita verso l'obiettivo zero rifiuti

● Sviluppo delle competenze dei formatori per erogare formazione su una gestione riuscita verso l'obiettivo di zero rifiuti all'interno dell'industria alimentare

● Incremento della consapevolezza di strategie che lavoratori e dirigenti possono utilizzare per ridurre i rifiuti

● Promozione di una cultura di gestione efficace per conseguire l'obiettivo di rifiuti zero nel settore alimentare nei Paesi partner e nello sviluppo di programmi mirati all'interno della formazione professionale

● Conoscenza delle pratiche, delle politiche e dei sistemi di gestione dei rifiuti del settore alimentare nei Paesi partner