

UOMO-DIETA-NATURA

un approccio interdisciplinare in ambito agroalimentare e nutrizionale per formare competenze, promuovere valori e sostenibilità

DOVE:



Aula Santorio
Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione
Via Ardeatina, 546 - Roma

QUANDO:

25 marzo 2025 8:30 – 13:30
28 marzo 2025 8:30 – 13:30

Due workshop didattico-formativi per gli studenti dell'Istituto Professionale di Stato Maffeo Pantaleoni di Frascati realizzati dai ricercatori del Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione in collaborazione con la Dirigente Scolastica Prof.ssa Giuliana Proietti Zaccaria e le docenti Prof.sse Anna Pina Guglielmi e Carmela Tripaldi

INFO CREA CENTRO DI RICERCA ALIMENTI E NUTRIZIONE

- Attività didattico-formative: maria.mattera@crea.gov.it;
- Segreteria organizzativa: segreteriaidirettore.nut@crea.gov.it

Le attività didattico-formative si inseriscono nel progetto di ricerca **"ONFOODS"** "Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security" – Spoke 5 "Lifelong Nutrition"

Funder: Project funded under the National Recovery and Resilience Plan (NRRP), Mission 4 Component 2 Investment 1.3 - Call for tender No. 341 of 15 March 2022 of Italian Ministry of University and Research funded by the European Union – NextGenerationEU; Award Number: Project code PE00000003, Concession Decree No. 1550 of 11 October 2022

WORKSHOP

25 marzo 2025

Programma

08:30 – 9:00 Registrazione dei partecipanti e nota di benvenuto

09:00 – 9:40 In “Agenda” obiettivo dieta sana e sostenibile per l’uomo e il Pianeta - dott.ssa Maria Mattera

9:40 – 10:20 La tracciabilità dei dati sugli alimenti lungo la filiera agroalimentare - dott.ssa Alessandra Durazzo

10:20 – 11:00 Un approccio multidisciplinare per la valorizzazione del Territorio - dott.ssa Angela Polito

11:00 -11:15 Pausa

11:20 – 12:00 Un viaggio alla scoperta delle preferenze alimentari - dott. Jose Sanchez del Pulgar

12:00 – 12:40 I nutraceutici... tra dieta e farmaci - dott. Massimo Lucarini

12:40 – 13:30 Discussione e chiusura dei lavori



WORKSHOP

28 marzo 2025

Programma

08:30 – 9:00 Registrazione dei partecipanti e nota di benvenuto

09:00 – 9:40 Obiettivo scarti zero: sogno irraggiungibile?
dott.ssa Gabriella Di Lena

09:40 -10:10 Casi studio di valorizzazione degli scarti da prodotti agroalimentari - Sig. Paolo Gabrielli

ore 10:10 – 11:10 Spreco alimentare domestico e *tips* anti-spreco -
dott.sse Federica Grant e Benedetta Peronti

11:10 -11:30 Pausa

11:30 – 12:30 Fake news alimentari - dott.ssa Vittoria Aureli e
dott. Jacopo Niccolò Di Veroli

12:30 – 13:00 *Test in aula*

12:40 – 13:30 Discussione e chiusura dei lavori

