



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEIpon
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR

I.S.I.S. G. Di Vittorio
LADISPOLI

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

"Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli"

Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Distretto scol., n°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06121126000 Fax. 06/99221829 – Sito: www.isisdivittorio.gov.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it

CAT-AFM - Via Y. De Begnac, 6

Cod. mecc. RMTD05901T

Tel. 06/121126000

Fax. 06/99221829

mailto: info@isisdebegnac.net

I.P.S.A.R. - Via Federici, snc

Cod. mecc. RMRH05901Q

Tel. 06/121126805

Fax. 06/9912174

mailto: ipsar.ladispoli@gmail.com

EDUCAZIONE E RICERCA INSIEME PER LA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI

3 febbraio 2017

Istituto Alberghiero Giuseppe di Vittorio
Ladispoli

Domenica 5 febbraio 2017 è la IV "Giornata Nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare", istituita dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del Mare nel 2013 per sensibilizzare i cittadini e le istituzioni a mettere in atto azioni concrete per ridurre l'impatto di un fenomeno dai grandi risvolti etici ed ambientali.

A questo scopo l'ENEA e l'Istituto tecnico alberghiero Giuseppe di Vittorio hanno organizzato congiuntamente un momento di informazione e riflessione su un tema che ci tocca tutti come consumatori e ci riguarda direttamente come istituti di formazione e di ricerca attivi nel campo della filiera agroalimentare.

Il seminario è dedicato ad approfondire sia il ruolo della ristorazione che degli enti di ricerca nel proporre soluzioni, tecnologiche ed organizzative, che contribuiscano a ridurre le inefficienze della catena di produzione, trasformazione, distribuzione e consumo del cibo per un miglioramento della sostenibilità dei nostri modelli di consumo alimentare.

PROGRAMMA

- 10.30 Apertura lavori**
PROF.SSA VINCENZA LA ROSA, DIRIGENTE SCOLASTICA ISTITUTO SUPERIORE "GIUSEPPE DI VITTORIO"
- Saluto e introduzione ai lavori**
PROF.SSA LUCIA LOLLI, VICEPRESIDE ISTITUTO ALBERGHIERO
- 10.45 Gli sprechi lungo le filiere agroalimentari da problema ad opportunità**
DR. NICOLA COLONNA, ENEA
- 11.00 Ottimizzazione del post-raccolta per migliorare la sicurezza alimentare e ridurre gli sprechi**
DR.SSA CHIARA NOBILI, ENEA
- 11.15 Contaminazioni microbiche negli alimenti: innovazioni per l'estensione della shelf life e la riduzione degli sprechi**
DR.SSA CLAUDIA DALMASTRI, ENEA
- 11.30 Strategie di contenimento dello spreco alimentare nella scuola**
PROF.SSA BETTY CARLINI, DOCENTE DI SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE ISTITUTO ALBERGHIERO
- 11.45 Dalla teoria alla pratica recupero e riuso di avanzi e scarti in cucina...e pranzo**
STUDENTI DEL QUARTO ANNO