

Scarti agro-alimentari in Salute & Benessere (30 ore; Referenti: Severina Pacifico, Simona Piccolella)

Gli studenti vivranno un'esperienza formativa diretta nel mondo del lavoro, che favorirà il dialogo tra scuola e università e li aiuterà a orientarsi con maggiore consapevolezza nella scelta del proprio futuro accademico. La lotta allo spreco di cibo, una delle sfide di sostenibilità più sentite nel settore agro-alimentare, è protagonista delle attività proposte. In Italia si spreca circa 5,1 milioni di tonnellate di cibo l'anno, mentre 4 milioni e mezzo di persone vivono in condizioni di povertà.

Trasformare lo spreco alimentare in un valore condiviso attraverso soluzioni circolari richiede l'acquisizione di pratiche sostenibili atte a favorire nuove catene di valore. È questo l'obiettivo della progettualità che punta ad ottimizzare nuovi prodotti/processi da scarti di filiere agro-alimentari locali (e.g. filiera melicola, filiera vitivinicola, filiera olivicola e filiera lattiero-casearia). La valorizzazione degli scarti di origine alimentare si apre al recupero di sostanze bioattive e polisaccaridi utili per nuove prospettive tecnologiche e la generazione ecologicamente vantaggiosa di nuovi prodotti per la salute ed il benessere.