

CORSO DI PERFEZIONAMENTO L'ALIMENTAZIONE TRA SALUTE DELLA PERSONA E SVILUPPO SOSTENIBILE

Il corso trova le proprie motivazioni nella domanda di formazione che deriva dalle nuove normative italiane ed europee che mirano alla transizione verso sistemi alimentari sostenibili di tutti i segmenti delle ristorazioni collettive.

La partecipazione al corso offre opportunità di formazione o aggiornamento come responsabili di servizi di ristorazione collettiva; operatori nell'ambito delle food policy; manager di aziende di ristorazione; cuochi specializzati nella ristorazione collettiva e per servizi di comunità educative; operatori sanitari specializzati nel controllo della ristorazione collettiva e di servizi di ristorazione in comunità educative; dirigenti scolastici, insegnanti, educatori, commissari, sindaci o assessori con delega all'istruzione scolastica con mansioni di controllo o gestione di mense scolastiche; direttori di comunità con mansioni di controllo o gestione di mense scolastiche; manager delle mense aziendali.

Iscrizioni aperte a partire da luglio 2021

Lezioni in presenza e a distanza su piattaforma Teams

Quote di iscrizione:

Studente € 1.600,00 | Uditore € 800,00

Modulo 1 € 1100,00 | Modulo 2 € 300,00 | Modulo 3 € 750,00



Modulo 1 - base

La mensa per l'economia e lo sviluppo sostenibile

La normativa delle mense tra vincoli e opportunità

Mappatura, conversione e filiera corta:
come progettare il cambiamento

Gli indicatori di sostenibilità: monitorare lo sviluppo
di valore ambientale, economico e sociale

Educare a un'alimentazione sana e consapevole

Le mense in Italia: buone pratiche

Salute, alimentazione e differenze di genere: tra stereotipi e pregiudizi

Cibo sano e giusto

Dieta e educazione al gusto

Le leve del cambiamento, tra competenza e reputazione

La cucina sostenibile: territorio e tecnologia

Reti, comunicazione istituzionale e canali social

La sfida della pandemia: opportunità e rischi

Abitare il mondo in modo sostenibile

Principi costituzionali e ristorazione scolastica:
libertà personale, pluralismo, solidarietà

Modulo 2 - tecnica e salute

Processi di produzione per la qualificazione nutrizionale

Logistica smart: dallo stoccaggio alle stoviglie

Prevenzione e gestione scarti e avanzi

Controllo e monitoraggio

Modulo 3 - educazione e formazione

Educazione e sostenibilità: la comunità del cibo a scuola

Educare il palato dei bambini e delle bambine al cibo buono,
sano e giusto

Il cibo come strumento per esplorare il mondo

I progetti di educazione, formazione e sviluppo del territorio

L'educazione alimentare e il curricolo scolastico

Formare figure professionali per la ristorazione collettiva

Comunicazione della salute e pubblicità