

11-Marzo

Lezione 1: Introduzione alla sostenibilità del sistema agroalimentare (2 ore)

- Definizione di sostenibilità agroalimentare.
- Importanza della gestione sostenibile delle risorse dei rifiuti alimentari.
- Sostenibilità nell'agricoltura e nell'alimentazione.
- Concetti chiave e obiettivi del seminario.

14-Marzo

Lezione 2: Sicurezza alimentare e nuove sfide (2 ore)

- Tecniche agricole innovative per aumentare la produzione e sostenibilità alimentare.
- Pratiche agricole sostenibili e biotecnologie
- Biodiversità, conservazione e scelte alimentari

22 - Marzo

Lezione 3: Food System Models: Comprendere la catena alimentare e i suoi scarti (2 ore)

- Identificazione e classificazione dei rifiuti alimentari.
- Impatto ambientale e sociale degli sprechi alimentari e del sovra-consumo.
- Come il recupero degli scarti migliora la sostenibilità del sistema alimentare.

Lezione 4: Gestione e valorizzazione degli scarti alimentari (2 ore)

- Strategie per ridurre gli sprechi alimentari.
- Tecnologie per il recupero di composti attivi da scarti.
- Casi di studio

26 - Marzo

Lezione 5: Tecnologie industriali sostenibili per il recupero degli scarti (2 ore)

- Esempio dello spin-off accademico bioRESTART, dell'Univ di Pavia / visita nei laboratorio
- Ruolo dell'Intelligenza Artificiale (IA) nella gestione sostenibile, alcuni esempi.
- Discussione finale e valutazione del seminario Lezione 5: Strategie di recupero di principi

30 – Marzo

Test di Valutazione (2 ore)