

La sostenibilità in cucina: valutazione degli impatti e nuove ricette antispreco"



Operazione Rif. PA 2024-21160/RER approvata con DGR n. 1132 del 17/06/2024 cofinanziata dal Programma regionale Fse Plus dell'Emilia-Romagna

CALENDARIO DIDATTICO

Titolo corso: VALUTARE IMPATTO E SOSTENIBILITA' DELLE PROPRIE IDEE
" La sostenibilità in cucina: valutazione degli impatti e nuove ricette antispreco"



Rif.P.A. 2024-21160/RER P. 3 ED. 1

Mese: Febbraio – Marzo Anno: 2025

Referente del corso (coordinatore/tutor): Bisagni Miriam

Giorno	Ore		Tot ore	Docente	Tematica	Sede
	dalle	alle				
Martedì 18/02/2025	15:00	18:00	3	Triachini Sara	Introduzione al corso: cosa significa la sostenibilità in cucina e nelle filiere alimentari	Online
Giovedì 20/02/2025	15:00	18:00	3	Farolfi Camilla	Cosa significa valutare e misurare gli impatti della sostenibilità	Online
Venerdì 21/02/2025	16:00	18:00	2	Farolfi Camilla	Programmare la sostenibilità in cucina partendo dagli acquisti: la qualità dei prodotti e come individuare fornitori qualificati – parte 1	Online

Lunedì 24/02/2025	15:00	18:00	3	Farolfi Camilla	La qualità dei prodotti e come individuare fornitori qualificati – parte 2	Online
Martedì 25/02/2025	15:00	18:00	3	Triachini Sara	La tracciabilità alimentare	Online
Mercoledì 26/02/2025	16:00	18:00	2	Farolfi Camilla	Laboratorio sugli impatti in cucina: misurare l'impronta dell'olio	Online
Giovedì 27/02/2025	15:00	18:00	3	Triachini Sara	Le nuove tecnologie nella filiera agroalimentare: come integrare tracciabilità e sostenibilità	Online
Lunedì 03/03/2025	15:00	18:00	3	Maj Monica	La gestione delle diete speciali nella ristorazione (parte 2)	Online
Martedì 04/03/2025	15:00	18:00	3	Maj Monica	Gli allergeni in ambito ristorativo	Online
Lunedì 10/03/2025	15:00	18:00	3	Maj Monica	Gli allergeni in ambito ristorativo	Online
Martedì 11/03/2025	15:00	18:00	3	Maj Monica	Laboratorio: menù senza allergeni – sperimentiamoci	Online
Giovedì 13/03/2025	15:00	17:00	2	Triachini Sara	Laboratorio sugli impatti in cucina: misurare l'impronta del caffè	Online
Martedì 18/03/2025	16:00	18:30	2,5	Fattori Simona	Laboratorio di cucina creativa svuotafrigo : le verdure	Online
Martedì 25/03/2025	16:00	18:30	2,5	Fattori Simona	Laboratorio di cucina creativa svuotafrigo	Online
Martedì 01/04/2025	16:00	18:00	2	Fattori Simona	Laboratorio di cucina creativa: creare ricette sostenibili e antispreco	Online/ valutare se in presenza
Tot. ore			40			

Rev. n°	Redatto da	Data di compilazione
00	Bisagni Miriam	20/01/2025