



Azioni per migliorare la sostenibilità della filiera alimentare e dei rifiuti: Il cibo oggi, come mangiare a basso impatto

28 Marzo 2023 orario 09:30-13:00

<b>OBIETTIVI</b>	Informare e sensibilizzare la comunità accademica sulle buone pratiche di corretto comportamento ai fini dello sviluppo sostenibile e del rispetto delle norme previste in materia di alimentazione e gestione rifiuti
<b>PREREQUISITI</b>	
<b>DESTINATARI</b>	personale Unifi
<b>ENTE ORGANIZZATORE</b>	Università di Firenze
<b>ENTE EROGATORE</b>	Università di Firenze
<b>LUOGO</b>	FAD - corso on line sulla piattaforma WebEx
<b>REFERENTE ORGANIZZATIVO</b>	Formazione
<b>DOCENTI</b>	Morabito Antonino, Giovanna Pacini - Falsini Sara UNIFI, Lubello Claudio - UNIFI, Arrighi Alessio - ALIA, Randelli Filippo, Ghaleb Irene - UNIFI, Taglietti Valentina -
<b>DATA INIZIO</b>	MenoPerPiù', Iacopo Visani - SenzaSpresco
<b>DATA FINE</b>	
<b>DURATA IN ORE</b>	3
<b>SCADENZA PRENOTAZIONI</b>	
<b>MAX PARTECIPANTI</b>	200



**PROGRAMMA**

9.30 – S. Falsini e A. Morabito - Attività svolte in UniFi

9.45 – A. Arrighi: Gestione rifiuti urbani

10.10 – C. Lubello: Gestione dei rifiuti Plastiche e Bioplastiche Packaging alimentare

10.35 – I. Visani: Ridurre lo spreco alimentare, buone pratiche

11.00 – I. Ghaleb - Filiere produttive e sostenibilità. Perché la sostenibilità dipende anche dal commercio.

11.20 – V. Taglietti - Quante ne sai sul cibo che mangi? L'alimentazione spiegata facile

12.00 – F. Randelli – Il progetto di Unifi in collaborazione con ARDSU e conclusioni

12.30 – Q&A