

Save the date 26 Giugno 2025 12.00-14.00

webinar

Presentazione progetto

ICDA Sustainable Food Systems Toolkit

**Kit di strumenti per sistemi alimentari sostenibili dell'ICDA
(International Confederation of
Dietetics Associations)**



Il Gruppo di Studio Nazionale Ristorazione Scolastica ASAND (Associazione Scientifica Alimentazione, Nutrizione e Dietetica) ha condotto delle Sperimentazioni Tecniche di Consulenza nella Ristorazione Scolastica.
Il progetto ha avuto l'obiettivo di ricercare e adottare politiche sostenibili nelle mense scolastiche con una rete di comuni italiani

Le sfide messe in atto:

- 1 – Menù Climate-Friendly:** ricerca e introduzione di ricette locali e sostenibili da includere nel menù scolastico.
- 2 – Laboratori didattici:** attivazione di un percorso di educazione alimentare attraverso laboratori pratici di sana alimentazione.
- 3 – Sistema di registrazione degli sprechi alimentari:** implementazione di un sistema di monitoraggio del consumo dei pasti attraverso la creazione di un modello standardizzato per ridurre gli sprechi alimentari nelle mense scolastiche.
- 4 – Servizio di Consulenza:** attivazione dello “Sportello del Dietista” per genitori, insegnanti e tutti i cittadini interessati.

Intervento a cura delle dietiste:

Dott.ssa Paola Bacherini – Dietista presso Comune di Pontassieve

Dott.ssa Sandra Bonannini – Dietista consulente presso Centropiuriservizi S.p.A.

Dott.ssa Giuseppina Campo – Dietista presso il Comune di Meldola

Dott.ssa Gianna Marchi – Dietista presso il Comune di Pistoia

Dott.ssa Veronica Matteini – Dietista presso l'Azienda Qualità e Servizi