

WORKSHOP



Centro di ricerca
Alimenti e Nutrizione

La SCUOLA AL CENTRO... di ricerca ALIMENTI e NUTRIZIONE: un viaggio esperienziale di formazione e orientamento

QUANDO: 6 marzo 2026, ore 8:30-13:30

DOVE: Centro di ricerca CREA Alimenti e Nutrizione

Via Ardeatina, 546 00178 - Roma

Il workshop didattico formativo sarà realizzato dai ricercatori, tecnologi e tecnici del Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione del CREA che accoglieranno presso la loro sede gli studenti e i docenti dell'I.P.S.E.O.A. «Tor Carbone - A. Narducci» coinvolgendoli in un percorso esperienziale in campo nutrizionale e alimentare alla scoperta delle attività di ricerca e di servizio svolte nel Centro.

La giornata, suddivisa in due parti e volta a creare una sinergia Ricerca-Scuola, vuole stimolare attraverso un approccio didattico-esperienziale la formazione, l'aggregazione e la partecipazione attiva degli studenti, coinvolgendoli con seminari e attività pratiche.

PRIMA PARTE - didattico-formativa: seminari, test cartacei e on-line per illustrare e discutere in aula e/o in laboratorio vari argomenti inerenti:

- gli elementi fondamentali per l'adozione di un modello alimentare sano e sostenibile;
- riconoscere e difendersi dalle fake news in ambito alimentare;
- le caratteristiche nutritive, sensoriali e reologiche di alcuni prodotti e/o loro derivati con esempi pratici di utilizzo di scarti alimentari;
- la composizione corporea e il dispendio energetico attraverso gli strumenti pratici per una loro valutazione

SECONDA PARTE - immersiva ed esperienziale: visita didattica alle attività di ricerca che si svolgono in alcuni laboratori

Referente Centro di ricerca CREA Alimenti e Nutrizione: Dott.ssa Maria Mattera – maria.mattera@crea.gov.it
Segreteria organizzativa - segreteria@crea.gov.it

Il workshop rientra tra gli eventi e le iniziative rivolte alle Scuole (formative) o al grande pubblico (*public engagement*) che il Centro di ricerca CREA Alimenti e Nutrizione di Roma organizza e sviluppa sul territorio nazionale entro la propria *mission* istituzionale



PROGRAMMA

8:30 – 9:00: registrazione dei partecipanti ed informativa gestione sicurezza

9:00 – 9:10 Presentazione delle attività di ricerca e di servizio del Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione (Direttore f.f. Dott.ssa L. Censi)

PARTE 1

SEMINARI

9:20-9:40 *Food Literacy*: per strutturare una dieta sana e adeguata ai fabbisogni (M. Mattera)

9:40-10:00 Introduzione al laboratorio per lo studio della composizione corporea (L. Censi)

10:00-10:15 Introduzione al laboratorio per la valorizzazione sostenibile dei residui agro-alimentari: preparazione di aromi e ingredienti funzionali (V. Melini)

10:15-10:30 Introduzione al laboratorio per l'analisi sensoriale e sue applicazioni (E. Moneta e M. Peparaio)

10:30-10:45 Fake news in ambito alimentare: come difendersi (F. Melini)

10:45-11:00 Test on line e cartacei: analisi dei risultati/dibattito in aula (M. Mattera)

11:00 – 11:15
Pausa

PARTE 2

VISITA LABORATORI/ATTIVITÀ DI RICERCA

11:15 – 13:15: 4 laboratori (20/30 min cad.) per 4 gruppi (circa 15 studenti a rotazione):

1. visita guidata ai molini: dal chicco di grano alla farina (10 min. a cura di L. Bartoli), visita al laboratorio di reologia: la qualità tecnologica degli impasti (20 min. a cura di F. Mellara);
2. laboratorio esperienziale di valorizzazione dei residui agro-alimentari e (bio)tecnologie: dal laboratorio alla cucina (aula Spadoni: 20/30 min a cura di F. Melini e V. Melini)
3. visita al laboratorio di analisi sensoriali: visita alla cucina sperimentale, alla sala per gli assaggi e alla camera per un'esperienza sensoriale immersiva (20/30 min. a cura di E. Moneta e M. Peparaio)
4. visita al laboratorio di fisiologia del metabolismo energetico: strumenti per la misurazione della composizione corporea e del dispendio energetico con visita alla camera calorimetrica (20/30 min. a cura di L. Barnaba e D. Ciarapica)

13:15 – 13:30 Conclusioni – Test di gradimento CREA – Alimenti e Nutrizione