



BANDO DI PARTECIPAZIONE

M.I.R.A. Metodi Innovativi per la Ricerca Alimentare

1. PREMESSE

L'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria, per onorare la memoria della Dott.ssa e Prof.ssa Donatella Di Vittorio, Tecnologa Alimentare di valore professionale ed etico, istituiscono un premio con l'obiettivo di portare avanti le sue battaglie e il suo impegno e mantenere in vita le sue idee. Tra i temi a lei più cari l'educazione alimentare, come strumento per raggiungere e mantenere uno stato di benessere, ed il contrasto allo spreco alimentare, ai fini della solidarietà sociale e della riduzione degli impatti ambientali secondo i principi alla base della economia circolare.

2. FINALITÀ

L'iniziativa, rientrante nel progetto **M.I.R.A. Metodi Innovativi per la Ricerca Alimentare**, intende sostenere gli studenti di Istituti Superiori della Basilicata particolarmente meritevoli e le aziende alimentari lucane per le finalità di seguito indicate:

- Sostenere studenti di Istituti Superiori della Basilicata, particolarmente meritevoli, che si distinguono per la realizzazione di un progetto di educazione ad una alimentazione sana e sostenibile, con particolare attenzione alla riduzione dello spreco alimentare.
- Offrire un riconoscimento ad aziende alimentari lucane che intendono applicare, con il supporto tecnico di un professionista Tecnologo Alimentare, le migliori prassi per la riduzione dello spreco alimentare e degli impatti ambientali.

3. A CHI È RIVOLTO

- Studenti di Scuole Medie Superiori della Basilicata
- Aziende lucane del settore agroalimentare

4. TEMI

A. Food security

Rafforzare la sicurezza alimentare intesa come garanzia per tutti di un accesso e di un consumo di acqua potabile e cibo in quantità sufficienti per vivere bene e in salute. In tal senso il contrasto agli sprechi alimentari diventa un'azione determinante e necessaria in quanto se da un lato 1/3 della popolazione soffre la fame, nei paesi cosiddetti industrializzati si continua a buttare cibo. Lo spreco si verifica principalmente nelle nostre case, nei ristoranti, nelle mense scolastiche ed ospedaliere. I risvolti negativi non sono soltanto di natura etica ma impattano fortemente sull'ambiente. Per produrre cibo si consumano risorse e per smaltire rifiuti si paga un costo ambientale.

La Riduzione dello spreco alimentare, dalla catena di produzione alla trasformazione industriale, sino alla fase di distribuzione e consumo, rappresenta dunque una delle più importanti sfide di questo secolo, specie se rapportata alle criticità dell'attuale contesto socio-economico della popolazione ed alla concomitante necessità di implementare la solidarietà sociale e la sostenibilità ambientale.

B. Food safety

Assicurare a tutti l'accesso ad un cibo sicuro, che non sia nocivo per la salute. La salute si costruisce a tavola, una frase ricca di contenuti scientifici che devono essere tradotti in comportamenti corretti. Occorre dunque facilitare l'adozione di abitudini alimentari sane per ridurre le patologie correlate ad una cattiva alimentazione o al consumo di cibo contaminato da sostanze estranee che lo rendono dannoso.

C. Innovazione tecnologica

La ricerca e le tecnologie, applicate all'intera filiera alimentare, al fine di migliorare ulteriormente e in modo sostenibile le caratteristiche nutritive dei prodotti, aumentarne la loro conservabilità, migliorare l'efficienza della distribuzione, ridurre il quantitativo degli scarti ottimizzando il processo produttivo e favorire il recupero delle eccedenze alimentari, (prodotti invenduti, che hanno superato il Termine Minimo di Conservazione, prodotti con difetti delle confezioni nel rispetto della normativa cogente.

D. Educazione alimentare

Lavorare su strumenti innovativi e tecnologici, puntando sulla comunicazione scientifica per favorire

una adeguata alimentazione nelle popolazioni pensando, in particolare, alle categorie più deboli e più esposte, valorizzando le produzioni del territorio, la conoscenza delle “tradizioni alimentari” come espressioni culturali, di natura etica, sociale ed etnica.

Nel settore alimentare troppe sono le mode e i falsi miti che mettono a rischio la salute dei consumatori. Così gli alimenti diventano farmaci, fanno dimagrire, sono miracolosi.

Interessante sarebbe lo sviluppo di uno strumento comunicativo che, in modo immediato e scientifico, possa influenzare positivamente le abitudini alimentari di una fascia specifica della popolazione ad esempio i bambini.

il modello di alimentazione che dovrà essere divulgato è quello della Dieta Mediterranea riconosciuta come modello virtuoso di salute e Patrimonio dell’Umanità da parte dell’UNESCO.

5. TERMINI E MODALITÀ DI CONSEGNA DEGLI ELABORATI

L'azienda del settore agroalimentare o la scuola, entrambe operanti in Basilicata, che intendono partecipare al premio, devono inviare, entro il **15 marzo 2019**, l'idea progettuale, compilando il modella A e scegliendo uno solo tra i temi indicati come riportati al punto, al seguente indirizzo di posta certificata: PEC: otabasical@pec.aruba.it

I progetti saranno valutati da una commissione di esperti appositamente costituita.

6.IL PREMIO

Il singolo premio prevede l'erogazione di un contributo, pari ad euro 2500 (duemilacinquecento/00), per la realizzazione dell'idea progettuale.

Saranno premiati, ad insindacabile giudizio della commissione, due progetti, uno per ciascuna categoria.

INFORMAZIONI UTILI E CONTATTI

L'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria

Sede Operativa: Polo Universitario Macchia Romana- c/ o COMINCENTER

Via dell’Ateneo Lucano,10 - 85100 POTENZA

email: info@otabasical.it

ALLEGATO A

SCHEDA DI PRESENTAZIONE DELLA PROPOSTA

1. Soggetto proponente

- SCUOLA
 IMPRESA

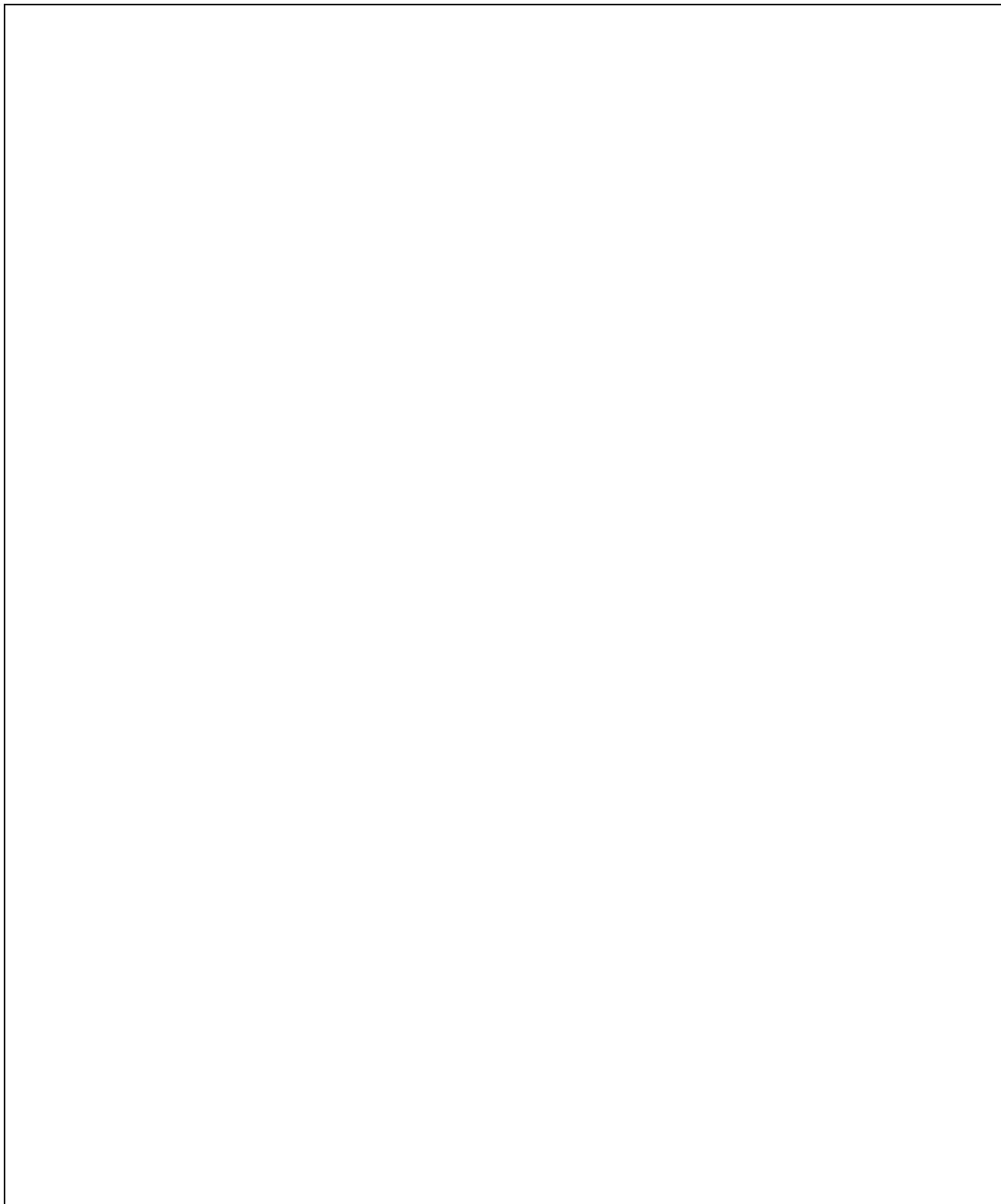
2. Anagrafica del soggetto proponente

Denominazione del soggetto proponente/partner	
Tipologia giuridica	
Codice fiscale	
Indirizzo	
Telefono/Cell.	
E-mail	
PEC dell'Ente e/o del legale rappresentante (specificare)	
Legale rappresentante (cognome, nome e-mail, telefono, cellulare)	
Referente del progetto (cognome, nome e-mail, telefono, cellulare)	
IBAN Conto corrente dedicato (solo per il proponente o per il soggetto capofila)	

3. Denominazione del progetto (titolo e acronimo):

--

4. Descrizione generale della proposta progettuale:



Luogo e data

Timbro e firma del legale del proponente