

Mani in pasta: percorsi sperimentali sull'alimentazione

Corso di aggiornamento per Docenti di Scuola secondaria di I e II grado

24 ore di corso incluso 3 ore di autoapprendimento

Modalità Blended

Programma

❖ **Basta un poco di zucchero...** Prof.ssa Eva Genesisio

Carboidrati , enzimi e dintorni

26 novembre 2024 15.00 18.30

Laboratorio IISS Giuseppe Peano Via Andrea del Sarto, 6/a, 50135
Firenze FI

❖ **A cena con Darwin**

2 dicembre 2024 21.00-22.30

Idee dal libro di Jonathan Silvertown

Incontro on-line Relatrice Dott.ssa Laura Gazza CREA

❖ **Good Food** Dott.ssa Serena Di Grazia(Maieutikè) , Francesca Ugolini (CNR)

Un progetto di sostenibilità alimentare condiviso

19 dicembre 2024 15.00-17.30

❖ **Bolle, Bolle, Bolle!** Prof.ssa Alice Severi

Esperienze sulla fermentazione e altre storie

22 gennaio 2025 15.00-18.30

Laboratorio IISS Giuseppe Peano Via Andrea del Sarto, 6/a, 50135
Firenze FI

❖ **Una dieta miracolosa?** Prof. sse : Stefania Pistolessi, Claudia Polverini

Introduzione in collegamento con il Dott. Riccardo Di Deo (AIRC)

I superfood sono davvero così super?

6 febbraio 2025 15.00-18.30

Laboratorio IISS Giuseppe Peano Via Andrea del Sarto, 6/a, 50135
Firenze FI

❖ **Piante geniali: come ti scovo l'OGM ?** Prof. Pietro Angelo Femia

Piante OGM ed Alimentazione

18 febbraio 2025 15.00-18.30

Laboratorio IISS Giuseppe Peano Via Andrea del Sarto, 6/a, 50135
Firenze FI

❖ **Cioccolato: una storia dolce amara** Prof. sse : Stefania
Pistolesi, Claudia Polverini

La storia del Cioccolato

4 marzo 2025 on-line 15.00-18.00