Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

ROMA

Circ. n 151

IPSEOA Pellegrino Artusi - Roma
Prot. 0013631 del 06/12/2023
I (Entrata)

Ai Docenti
Alle famiglie
Agli alunni/alunne delle classi 2A, 2B, 2C

Oggetto: giornata formativa del CREA sul tema 'Alimentiamo il futuro: soluzioni ed esperienze green dal campo alla tavola' indirizzata agli alunni delle classi 2A, 2B, 2C.

Gli alunni delle classi in oggetto il giorno 13/12/2023, alle ore 9:50, si recheranno presso il laboratorio di sala-bar della centrale per partecipare alla prima delle due giornate formative del CREA, previste dal progetto **'L'Artusi: mangia sano e cucina sostenibile'**

I ricercatori del CREA Gabriella Di Lena, Alessandra Durazzo, Massimo Lucarini e Maria Mattera, tratteranno i temi della sana alimentazione, della sostenibilità della dieta e dello spreco alimentare. La durata prevista è di 3 ore.

I docenti che sono in orario nelle classi che partecipano all'iniziativa, possono fare riferimento ai coordinatori delle rispettive sedi. Per ogni dettaglio ci si potrà rivolgere ai docenti accompagnatori reperibili sulla bacheca delle classi interessate.

Si prega di prendere visione dell'allegato alla presente.

L'evento è reperibile al seguente link

https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/alimentiamo-il-futuro-soluzioni-ed-esperienze-green-dal-campo-alla-tavola

Le giornate formative del CREA
Alimentiamo il futuro: soluzioni ed
esperienze green dal campo alla tavola

Il Dirigente Scolastico
Maura Lombardi
(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art.3 comma 2 D.lgs. 39/93)