

## Laboratorio di riduzione, gestione e valorizzazione di perdite e sprechi alimentari in America Latina- LatinLab

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL), Università di Bologna

MACFRUT Rimini, 5 Maggio 2023

#### II Team DISTAL

#### Professori e ricercatori:

- Prof. Andrea Segrè (Coordinatore scientifico)
- Prof. Matteo Vittuari (Coordinatore Scientifico)
- Prof. Tullia Gallina Toschi
- Prof. Giorgio Gianquinto
- Prof. Rosalba Lanciotti
- Prof. Francesco Orsini
- Prof. Santina Romani
- Dr. Silvia Tappi
- Prof. Lucia Vannini
- Prof. Enrico Valli

#### Giovani Ricercatori:

#### Assegnisti:

- Dr. Ana Cristina De Aguiar Saldanha Pinheiro
- Dr. Maria Alessia Schouten
- Dr. Matilde Tura

#### <u>Dottorandi:</u>

- Elisa Appolloni
- Beatrice Cellini
- Margherita D'Alessandro
- Anna Niero

### Obiettivi del progetto

Contribuire alla **prevenzione** e **riduzione** di **perdite** e **sprechi alimentari** (FLW) ed alla **valorizzazione** di **sottoprodotti** in paesi dell'**America Latina**.

Stabilire **connessioni pubblico-private** permanenti utili per studenti e ricercatori, nonché attori privati - aziende, tecnici, ed operatori locali - del settore alimentare, nell'ambito di uno **scenario formativo innovativo**, promuovendo progetti di cooperazione per **implementare soluzioni innovative** per le città dell'America Latina

**Durata:** Maggio 2022 – Luglio 2023

Cordinamento: Diparimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)
Università di Bologna



### Partner di progetto

8 Istituzioni di 4 paesi, con la collaborazione tra istituzioni accademiche e non:

- Instituto Tecnológico de Costa Rica Costa Rica
- Universidad ISA Repubblica Dominicana
- Ministry of Agriculture of the Dominican Republic Repubblica Dominicana
- Universidad Nacional Del Litoral Santa Fe Argentina
- IILA Istituto Italo-Latino Americano Italia (Organizzazione internazionale)
- MACFRUT Italia
- Frutas Chiara













# Attività di progetto



TASK 1

Laboraorio virtuale

TASK 2

Urban LatinLAB Challenge TASK 3

Training LAB TASK 4

Visita tecnica

**DOPO la FINE del PROGETTO** 

### Laboratorio virtuale

Ecosistema innovativo aperto, che coinvolge attori pubblici e privati in attività di ricerca, politica e innovazione comunitaria attraverso un processo di co-creazione

- Attività di tutoraggio
- Seminari
- Workshop
- Identificazione dei bisogni e delle sfide delle comunità latinoamericane nell'ambito della riduzione, gestione e valorizzazione delle perdite alimentari per lo sviluppo di città e sistemi alimentari più sostenibili
- Promozione del trasferimento di conoscenze tra attori accademici e non accademici



## Challenge Urban LatinLAB



**Ispirata da** Urban Farm Challenge



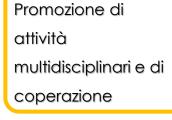
Target: Studenti UNIBO e di Università dell'America Latina e operaori del settore agro-alimentare



Selezione delle proposte migliori per la partecipazione alla summer school (Republica Dominicana)



**Obiettivo** Identificare soluzioni innovative I problema del FLW in America Latina







## **Training LAB**





Attività e seminari per lo sviluppo delle idee progettuali proposte con la Urban LatinLab Challenge



- Supporto e training su temi specifici
- Discussione con esperi



Competizione finale per I presentazione dei progetti

Selezione delle migliori idee progettuali e premiazione con la possibilità di partecipare ad una visita tecnica in Emilia-Romagna



### Visita tecnica





Visita di 10 giorni in Emilia Romagna

- Participaione al MACFRUT 2023
- Visite tecniche
- Incontri e visite al DISTAL

BUSINESS & CONMERCIO

BUSINESS & CONMERCIO

BIOSOLUTIONS

BIOSOLUTIONS

BIOSOLUTIONS

BIOSOLUTIONS

BIOSOLUTIONS

BIOSOLUTIONS

SERVEL

SERRE & RIGAZIONE

FRUIT & VEG
PROFESSIONAL SHOW

3-4-5 MAGGIO 2023 RIMINI-EXPO CENTRE-ITALIA

Organizzato dai: CESENA FIERA

macfrut.com

# I vincitori della Challenge.....













