



Quali conoscenze per comprendere l'innovazione?

La scuola si pone come obiettivo l'individuazione e il conseguente approfondimento delle conoscenze di base che sono necessarie nel campo della biologia, della chimica e della fisica per comprendere e comunicare i contenuti fondamentali della moderna ricerca scientifica e tecnologica.

In questo modo si intende perseguire due fini: da un lato una maggiore sensibilizzazione nei confronti della ricerca scientifica come protagonista del progresso, dall'altra la dimostrazione dell'importanza di acquisire correttamente quei concetti fondamentali che, spesso, appaiono astratti e privi di un riscontro pratico.

VI Edizione "Nutrirsi di scienza"

FH Hotel Tonnara, Bonagia (TP), 26 - 31 luglio 2012

La scienza dell'alimentazione

L'alimento è una risorsa indispensabile alla vita degli organismi eterotrofi che viene prelevata dalla biosfera, dalla litosfera e dall'idrosfera. All'interno degli alimenti si ritrovano miriadi di sostanze classificate in svariate categorie, dai nutrienti agli antinutrienti ai non nutrienti e altre ancora. L'alimento subisce spesso operazioni tecnologiche di trasformazione artigianale o industriale prima di entrare in una catena di conservazione fino alle nostre dispense, cucine e tavole. Si comprende facilmente, quindi, come all'interno della maggior parte degli alimenti si possano ritrovare, al di là di quelle intrinsecamente caratterizzanti, svariate sostanze provenienti dall'ambiente di origine (contaminanti ambientali) o dalla filiera di produzione (ingredienti, additivi, contaminanti tecnologici). Il contatto dell'alimento con l'essere umano apre ulteriori spazi di dibattito, poiché entrano in gioco variabili a spiccata valenza individuale che vanno dalla tolleranza ai diversi significati psicologici attribuiti all'assunzione del cibo.

Produzione, trasferimento/conservazione, cottura e consumo degli alimenti costituiscono fasi di un pianeta che raccoglie una grandissima quantità di competenze e di responsabilità. Chi opera, a qualsiasi titolo, nel campo degli alimenti si assume importanti responsabilità per la consegna ai consumatori di prodotti salubri e nutrienti. Ai singoli consumatori va la responsabilità della scelta di cosa mangiare e quanto mangiarne: in questa direzione è importante accrescere le conoscenze individuali dei principi essenziali delle scienze degli alimenti e dell'alimentazione affinché ciascuno possa operare scelte funzionali alla propria salute in un'ottica di benessere e di prevenzione delle patologie correlate con l'alimentazione e lo stile di vita. Del resto, pur a fronte di abbondanza di informazione e di alimenti, nella società occidentale non sono rari i casi di malnutrizione per eccesso o per difetto e di uso improprio di alimenti che espongono a svariati tipi di patologie.

Questi temi di evidente importanza per la gestione della salute individuale e collettiva, si prestano efficacemente ad approcci interdisciplinari di studio. I contenuti della ricerca scientifica avanzata e dei principi di base della biologia, della medicina, della chimica, della fisica, della geologia, dell'agronomia, della psicologia e della sociologia convergono utilmente sull'alimento e sull'alimentazione per fornire strumenti avanzati di comprensione di fenomeni multidimensionali e in rapida evoluzione. A esperti di alcune delle discipline menzionate si è rivolta SPAIS 2012 per concretizzare uno spazio di aggiornamento e di riflessione per gli insegnanti che operano a contatto con organismi in crescita e che sono costantemente sollecitati dagli stimoli di una società in rapido, quantunque non sempre armonico, cambiamento.



MIUR
Ufficio Scolastico
Regionale per la Sicilia



PROGRAMMA SCIENTIFICO

Hanno **annunciato la partecipazione** (*consultare il sito per aggiornamenti e programma*): Prof. Antonio **Bartolotta**, Università di Palermo; Prof. Giacomo **Dugo**, Università di Messina; Prof. Rosangela **Marchelli**, Università di Parma; Prof. Enrico **Prenci**, Università di Torino; Prof. Sergio **Rosselli**, Università di Palermo

Possibili temi:

La persona al baricentro della terna alimenti-alimentazione-nutrizione. La gestione attuale della fonte di tutti gli alimenti, il terreno. Sostanze biogene (i fertilizzanti) e biocidi (i fitofarmaci) nell'agricoltura moderna intensiva. L'analisi chimica per l'attribuzione di provenienza degli alimenti e la tutela dei marchi di qualità e di originalità. Analisi chimica di sostanze contaminanti di origine ambientale e tecnologica negli alimenti. La lotta contro la contaminazione microbica e il degrado degli alimenti nel tempo: le tecnologie fisiche di conservazione degli alimenti. Le grandi trasformazioni alimentari: gli alimenti fermentati (vino, birra, yogurt, ecc.) e le loro peculiarità nutrizionali. Il contributo della genetica per la lotta alle avversità biotiche e abiotiche: gli alimenti transgenici (alimenti OGM). Le proteine alimentari che possono causare intolleranza o allergie: un fenomeno in allarmante crescita tra alimenti e immunità. Uso e abuso di bevande alcoliche: l'etanolo nella letteratura medica. Dalla composizione chimica degli alimenti alla strutturazione di una dieta bilanciata per soggetti sani che vogliono rimanere tali. Gli integratori alimentari come risposta alla carenza di micronutrienti. Gli usi distorti degli alimenti: il disagio psicologico e la trappola dei disturbi del comportamento alimentare.

SESSIONE POSTER

Con l'obiettivo di mettere in evidenza le **ricadute didattiche** di SPAIS e di incoraggiare la **partecipazione attiva** dei corsisti, per l'edizione 2012 è possibile proporre (vedi scheda di iscrizione) contributi su:

- Esperienze didattiche progettate e realizzate sulla base dei temi trattati nelle **passate** edizioni
- Esperienze didattiche (anche sperimentali) in sintonia con il tema della **corrente** edizione e che quindi possono riguardare qualsiasi aspetto della scienza dell'alimentazione

I contributi proposti saranno presentati tramite poster e saranno discussi in una apposita sessione. In presenza di un numero sufficiente di richieste è previsto che alcuni dei contributi vengano selezionati dal Comitato Scientifico per brevi presentazioni orali.

LA SEDE

FH Tonnara di Bonagia Resort (www.tonnaradibonagia.it/index.php)

Antica tonnara del '600 convertita in hotel di charme, copre l'intera area dello storico borgo marinaro, perpetuando il suo fascino originario grazie ad un accurato restauro. All'interno dell'FH Tonnara di Bonagia Resort si trovano botteghe tipiche di artigianato e gastronomia locale, campi da tennis e calcetto, diving center, piscina con accesso al mare, miniclub ed animazione diurna e sportiva oltre all'Oasi benessere.

Quote di iscrizione

Residenziale

- Contributo alle spese organizzative € 30
- Spese vitto/alloggio € 250 in camera doppia € 200 in camera tripla*

*a condizione che le richieste lo consentano.

Comprende: sistemazione in camera climatizzata e con servizio privato. Trattamento di pensione completa (dalla cena del 26.07 al pranzo del 31.07) per **5** notti, la cena sociale e le pause caffè e tutto il materiale didattico.

Il costo per eventuali accompagnatori è di € **85** al giorno a persona. Inoltre, potrebbe rendersi disponibile un numero limitato di sistemazioni in camera singola (supplemento € **100**). L'eventuale assegnazione verrà comunicata entro il 30.06.12.

Non residenziale

€ 30

Comprende le pause caffè e tutto il materiale didattico. Eventuali buoni pranzo saranno disponibili al costo di 20 €/pranzo.

Per via della capienza della struttura e della efficacia didattica della Scuola, si prevede un numero massimo di **100 corsisti** (**max 60** residenziali di cui **max 20** provenienti da regioni diverse dalla Sicilia). Pertanto, per l'accettazione delle iscrizioni sarà seguito l'ordine cronologico di arrivo delle richieste. Le iscrizioni saranno confermate tempestivamente per posta elettronica all'indirizzo specificato nel modulo.

Le iscrizioni saranno chiuse improrogabilmente il **30 giugno 2012**.

Rimborsi e cancellazioni: fino al 30.06.2012: intera somma versata. Prima del 10.07.2012: 50% della somma versata. Dopo tale data: nessun rimborso.

In presenza di un numero sufficiente di richieste, è previsto che un **bus SPAIS** parta da **Trapani** (Via Staiti, 13 - Porto) alle **ore 14.30** del 26.07 e nel pomeriggio del 31.07 dalla sede della Scuola diretto a **Trapani** (Via Staiti, 13 - Porto).

La scheda di iscrizione è scaricabile dal sito

www.unipa.it/flor/spais.htm

Notizie aggiuntive saranno continuamente reperibili presso il suddetto sito, su facebook (Spais) e su twitter.

Informazioni: Prof. M.A. Floriano, michele.floriano@unipa.it

o segreteria della scuola: infospais@gmail.com