



**SPESA SOSPESA  
NOLO**

**ECAMPUSPOLIMI**

# SDG2

## SCONFIGGERE LA FAME



### Didattica

L'attività di mappatura delle unità di corso sugli SDGs ha identificato solo 1 attività didattica con stretti legami con l'SDG2, **Trends in Food Industry Lab**, che analizza le tendenze e le sfide legate allo sviluppo sostenibile dell'industria alimentare attraverso la lente del quadro degli SDGs.

La Scuola di Ingegneria Industriale e dell'Informazione offre anche un corso di Laurea Magistrale in Food Engineering, in cui viene offerto l'insegnamento di cui sopra, che include tra i suoi obiettivi educativi la capacità di eseguire analisi di sostenibilità ambientale e sociale delle catene di approvvigionamento alimentare.

### Ricerca

La campagna di auto-mappatura volontaria POLIMI4SDGs ha identificato 6 attività di ricerca legate all'SDG2. Riportiamo di seguito una selezione delle attività che si riferiscono specificamente all'SDG2 nei loro obiettivi di ricerca.

- **SIVEQ (2018-2019)**: sviluppato presso il Dipartimento di Elettronica, Informazione e Bioingegneria, si occupa di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari attraverso organizzazioni no profit.
- **Internet of Plants (2019-2022)**: progetto di ricerca sviluppato presso l'AILab - Artificial Intelligence and Robotics Laboratory del Dipartimento di Elettronica, Informazione e Bioingegneria. L'obiettivo è creare un modello virtuale di ogni pianta di una coltura e monitorarne lo stato di salute attraverso vari sensori. Lo scopo è quello di permettere un intervento localizzato in caso di malattia o stress, riducendo così gli interventi non mirati e con essi lo spreco di acqua e nutrienti e minimizzando l'uso di pesticidi. L'obiettivo è quello di ottenere un'agricoltura sostenibile attraverso l'uso di tecnologie dell'industria 4.0.
- **Surplus food recovery and redistribution (2011-ongoing)**: realizzato presso il Dipartimento di Ingegneria Gestionale, si occupa del recupero delle eccedenze alimentari generate dagli attori della filiera alimentare e della loro redistribuzione a persone svantaggiate attraverso partnership intersettoriali (es. donatori aziendali, banche alimentari e ONP, governi locali); è uno dei principali canali attraverso cui viene affrontata la sfida.

### Altre iniziative

**“Zero Waste” e il Food Hub di Milano**: nel 2016 il Comune di Milano, Assolombarda la School of Management del Politecnico di Milano hanno firmato un protocollo d'intesa, intitolato “Zero waste”, redatto per ridurre lo spreco alimentare e implementare un nuovo metodo di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari che sarebbero poi state donate a persone in difficoltà. Ne è nato il primo Food Hub di quartiere promosso dal Comune di Milano, da Assolombarda, dalla School of Management del Politecnico di Milano, in partnership con Banco Alimentare Lombardia e sostenuto dal “Programma QuBi - La ricetta contro la povertà minorile”. Nel 2019 l'Hub è riuscito a raccogliere 77 tonnellate di cibo, che corrispondono a più di 150.000 pasti.