



PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO "P.C.T.O"
ANNO SCOLASTICO 2022/2023

TITOLO **FOOD SAFETY & SUSTAINABILITY**

Docenti Responsabili:

Patrizio Tremonte - e-mail: tremonte@unimol.it

Docenti partecipanti:

Francesco Lopez (3 ore), Silvia Jane Lombardi (1 ora), Alessandra Fratianni (2 ore), Mariantonietta Succi (3 ore), Maria Cristina Messia (2 ore) Lucia Maiuro (2 ore), Francesca Cuomo (2 ore).

DATI STRUTTURA UNIVERSITARIA PROPONENTE

Dipartimento di appartenenza:

Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti

Corso di studi/Cattedra/Laboratorio/Altro:

Scienze e Tecnologie Alimentari

Referente-Tutor del progetto:

prof. Patrizio TREMONTE - Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti

e-mail : tremonte@unimol.it

Tel. : 0874404879

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Titolo: FOOD SAFETY & SUSTAINABILITY

Obiettivi formativi (max 3-4 righe):

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Obiettivi formativi:

Il percorso dal titolo attraverso incontri seminariali e lezioni pratico-laboratoriali, intende offrire agli studenti uno spazio di riflessione sulla straordinaria potenzialità che le biotecnologie, declinate nel mondo alimentare, possono esprimere sulla sostenibilità. Approcci che intendono promuovere competenze in materia di cittadinanza attiva e rafforzare la consapevolezza dei valori della centralità delle scienze e delle biotecnologie nella promozione della sostenibilità e della salute dall'uomo.

Particolare energia è rivolta all'esortazione di reazioni attive e propositive rispetto alle attività laboratoriali e formative proposte, anche attraverso la promozione di forme espressive ed artistiche, inedite in ambito scientifico laboratoriale, quali quelle del cortometraggio.

Specificare se il progetto è stato co-progettato con Istituzioni Scolastiche:

SI No

Specificare l'Istituzione Scolastica: Liceo Scientifico Convitto Mario Pagano di Campobasso

Competenze che saranno acquisite dagli studenti:



Università degli Studi del Molise

Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti



Il progetto consente di implementare la maturazione del pensiero critico; offre competenze nel lavoro di squadra, e abilità comunicative e permette di comprendere il valore delle scienze e delle biotecnologie alimentari nella tutela della sostenibilità.

Attività:

Il progetto si articola in 3 moduli che saranno concordati con la scuola in funzione delle esigenze sperimentali

- Modulo 1. Il modulo della durata di 10 ore, articolate in 5 ore di contributi seminari e 5 ore di attività laboratoriali, intende descrivere il processo scientifico che, a partire da una esigenza di conoscenze da parte della comunità scientifica in merito alla tematica della Sostenibilità, conduce alla produzione di risultati e alla produzione di nuove conoscenze scientifiche.
- Modulo 2. Il modulo della durata di 2 ore è condotto a distanza con l'obiettivo di stimolare il confronto, la comunicazione e la riflessione critica sulle attività previste dal primo modulo
- Modulo 3. Il modulo della durata di 3 ore intende promuovere il confronto tra studenti partecipanti a diversi percorsi di PCTO sulla tematica Food Security.

PERIODO DI SVOLGIMENTO (da concordare con la Scuola)

-orientativamente dal 13 febbraio al 23 marzo 2023

-Numero totale ore (15 ore)*, da concordare con la Scuola sulla base delle ore previste dalla normativa.

ALTRO

Numero studenti totali: fino ad un massimo di 30

Classi: studenti delle classi IV e V

NOTE

.....
.....

Campobasso, 31 gennaio 2022

Il Referente del progetto

Patrizio Tremonte