



PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO "P.C.T.O"
ANNO SCOLASTICO 2021/2022

ACRONIMO

TITOLO "Green Meal & Green Deal!"

CORSI DI STUDIO DI RIFERIMENTO: Scienze e culture del cibo

Docenti Responsabili:

1 Mariasilvia D'Andrea - e-mail: dandrea@unimol.it

Docenti partecipanti:

Maria Giovanna Chini, Antonella De Leonardis, Sebastiano Delfine, Maria Giagnacovo, Paolo Mauriello, Antonella Minelli, Bruno Paura, Giovanni Scapagnini

Referente per il supporto e assistenza tecnico-scientifica:

dott. Valentino Palombo - e-mail: abg@unimol.it

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Obiettivi formativi:

Il percorso, dal titolo "Green Meal, & Green Deal!", offre strumenti per comprendere le virtù delle piante spontanee e coltivate e il loro impiego in gastronomia attraverso la storia fino ai giorni nostri.

Nello specifico, grazie al forte carattere multidisciplinare, il progetto propone la conoscenza dei principi contenuti nelle piante officinali coltivate e nelle piante alimurgiche, mettendole in relazione sia positiva sia negativa, con l'importante ruolo che esse hanno avuto in passato e che possono avere nell'alimentazione, soprattutto considerando le azioni antiossidanti e il ruolo di integratori che possono assumere.

Il percorso, pone l'attenzione sulla porzione di alimenti che si trovano alla base della piramide alimentare, e può diventare un utile strumento di promozione della dieta mediterranea corretta nonché un modello alimentare a basso impatto ambientale.

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

Si * No

Competenze che saranno acquisite dagli studenti:

La conoscenza delle sostanze nutritive e delle loro funzioni nel corpo è necessaria per capire l'importanza di una buona alimentazione non solo in termini di macronutrienti o micronutrienti, ma soprattutto significa sapere anche se esso contiene sostanze chimiche indesiderate e nocive per la salute. Considerarne poi l'aspetto territoriale in cui le specie si sono coevolute e adattate e quello storico che ne ha caratterizzato l'impiego fornisce conoscenze e competenze di tipicità e tradizione culturale.

Attività:

La durata del progetto è di 25 complessive articolate in 9 ore di attività seminariali + 12 ore per la realizzazione del project work + 2 ore di evento finale + 2 ore di contest.

Il calendario delle lezioni verrà comunicato alle scuole 15 giorni prima dell'avvio delle attività.

Moduli	Attività	Tipologia	Ore
--------	----------	-----------	-----



Università degli Studi del Molise
Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti



1	Orientamento - La genetica del gusto	lezione seminariale	1
2	Piante alimurgiche: raccolta spontanea e utilizzo	lezione seminariale	1
3	La coltivazione e l'impiego delle piante officinali	lezione seminariale	1
4	Sapori, salute e qualità dell'olio extravergine di oliva	lezione seminariale	1
5	Cosa mangiava l'uomo primitivo?	lezione seminariale	1
6	Importanza delle specie vegetali nella storia gastronomica	lezione seminariale	1
7	La chimica nel piatto	lezione seminariale	1
8	La fisica del territorio: guardare oltre il suolo per affrontare il clima che cambia	lezione seminariale	1
9	Alimentazione nutraceutica e composti antiossidanti	lezione seminariale	1
10	Project work (da svolgersi in autonomia presso la Scuola Superiore)		12
11	Evento finale (presso la Scuola Superiore)		2
12	Contest		2

PERIODO DI SVOLGIMENTO (da concordare con la Scuola)

- a partire da febbraio 2022

-Numero totale ore **(25 ore)***, da concordare con la Scuola sulla base delle ore previste dalla normativa.

ALTRO

Numero studenti totali: fino ad un massimo di 25

Classi: studenti delle classi IV e V

*: a) non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali; b) non inferiore a 150 ore nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi degli istituti tecnici; c) non inferiore a 90 ore nel secondo biennio e nel quinto anno dei licei.

NOTE

.....
.....

Campobasso, 7 febbraio 2022

Il Referente del progetto

Mariasilvia D'Andrea