



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

TITOLO Food Packaging 4.0
Sottotitolo Il confezionamento degli alimenti, strumento di protezione, comunicazione, marketing e sostenibilità

CORSI DI STUDIO DI RIFERIMENTO: Scienze e Tecnologie Alimentari

Docenti Responsabili:

Alessandra Fratianni - e-mail: fratianni@unimol.it

Francesco Lopez – e-mail: lopez@unimol.it

Docenti partecipanti:

Francesco Lopez, Pasquale Avino, Angelo Belliggiano, Francesca Cuomo, Alessandra Fratianni, Maria Cristina Messia, Domenico Monci.

Referente per il supporto e assistenza tecnico-scientifica:

dott.ssa Francesca Cuomo - e-mail: francesca.cuomo@unimol.it

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Obiettivi formativi:

Il percorso dal titolo "Food Packaging 4.0" conduce lo studente alla conoscenza delle scienze degli alimenti. Saranno offerti strumenti per comprendere il ruolo delle differenti discipline scientifiche per la comprensione e/o per il miglioramento della qualità nutrizionale, di quella sensoriale nonché della sicurezza degli alimenti. Attenzione particolare sarà rivolta alle scienze del confezionamento, la disciplina che studia i materiali a contatto con gli alimenti (MOCA) e che è alla base della nuova figura professionale altamente specializzata, quale il "MOCA Specialist"

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

SI No

Competenze che saranno acquisite dagli studenti:

Il progetto attraverso lezioni seminariali e lezioni pratico-laboratoriali offre strumenti e conoscenze in grado di comprendere le potenzialità delle scienze applicate agli alimenti e consente lo sviluppo della capacità critica in relazione allo sviluppo scientifico e tecnologico e alla sua interazione con i caratteri etici.

Attività: Il progetto si articola in tre moduli ciascuno della durata di 8 -12 ore che saranno concordate con la scuola in funzione delle esigenze sperimentali

1. Conoscere gli alimenti

Attraverso le lezioni seminariali e laboratoriali gli studenti affronteranno le principali discipline scientifiche utili per la conoscenza degli alimenti:

- La chimica applicata agli alimenti - Francesco Lopez -2 ore;
- La chimica analitica -Pasquale Avino - 2 ore-
- Caratteristiche chimiche fisiche e sensoriali -Maria Cristina Messia -2 ore-
- Operazioni unitarie e la qualità degli alimenti – Francesca Cuomo/ Maria Cristina Messia 2 ore
- La microbiologia alimentare- Elena Sorrentino – 2 ore-



2. Conoscenza del confezionamento

Il modulo fornisce nozioni relativamente scienze del confezionamento

- Il confezionamento degli alimenti – Alessandra Fratianni 2 ore-
- I materiali a contatto con gli alimenti – Alessandra Fratianni 2 ore 2-
- La chimica fisica nella preservazione degli alimenti – Francesco Lopez ore 2-
- I film attivi nella protezione degli alimenti -Patrizio Tremonte ore 2-
- “Green Packaging: gestione di sostenibilità in un’azienda - Alessandra Fratianni ore 2

3. La Confezione e la Gestione della Qualità

- Il valore nutrizionale: tra analisi ed etichetta -Alessandra Fratianni 3 ore-
- La Gestione della Qualità -Alessandra Fratianni 2 ore-
- Il diritto Alimentari e i materiali a contatto con gli Alimenti – Domenico Monci ore 2-

PERIODO DI SVOLGIMENTO (da concordare con la Scuola)

- orientativamente dal 1 marzo al 30 aprile 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

NOTE

.....
.....

Campobasso, 7 febbraio 2022

I Referenti del progetto

Alessandra Fratianni

Francesco Lopez