

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO
“P.C.T.O” (GIA' ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)
ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DATI STRUTTURA UNIVERSITARIA PROPONENTE

Dipartimento di appartenenza: Agricoltura Ambiente e Alimenti

Corso di studi: Scienze e Tecnologie Alimentari

Referente-Tutor del progetto:

Patrizio Tremonte

e-mail: tremonte@unimol.it; Tel. : 08741960547

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Titolo:

Biotechnologiche per la salubrità alimentare e la sostenibilità

Obiettivi formativi (max 3-4 righe):

Il percorso dal titolo “Biotechnologiche per la salubrità alimentare e la sostenibilità”, attraverso lezioni seminariali e lezioni pratico-laboratoriali, intende offrire agli studenti uno spunto di riflessione sulla straordinaria potenzialità che le scienze biologiche e ingegneristiche e le biotechnologie, declinate nel mondo alimentare, possono esprimere sul benessere dell'uomo e dell'ambiente nella sua accezione più ampia.

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

In caso positivo specificare le Istituzioni Scolastiche (o la singola Istituzione Scolastica) coinvolte e la rispondenza/coerenza del progetto con il profilo educativo, culturale e professionale del loro indirizzo di studi

Il percorso proposto dal progetto Biotechnologiche per la salubrità alimentare e la sostenibilità, a vocazione scientifico-tecnologica e dal carattere multi-disciplinare, stabilisce relazioni sinergiche con i percorsi educativi di istituti superiori. Nello specifico, il progetto offre strumenti per comprendere le logiche dello sviluppo della ricerca scientifica e tecnologica e per individuare le interazioni tra le diverse forme del sapere in linea con gli indirizzi educativi dei Licei Scientifici.

Competenze che saranno acquisite dagli studenti (max 2-3 righe):

Il progetto offre strumenti e conoscenze in grado di comprendere le potenzialità e il funzionamento delle strumentazioni laboratoriali utilizzate nelle biotechnologie, nelle scienze della vita e nello specifico delle scienze degli alimenti.

Attività (max 5-6 righe):

Il progetto si articola in 5 moduli ciascuno della durata di 3 ore che saranno concordate con la scuola in funzione delle esigenze sperimentali

- Attività 1. I colori delle biotecnologie e le biotecnologie alimentari a difesa della sostenibilità
- Attività 2 La microscopia a supporto della biotecnologia
- Attività 3 Tecnologie Alimentari e Sostenibilità Ambientale
- Attività 4 La Chimica green e la vita degli alimenti
- Attività 5 Strategie innovative per contrastare il fenomeno dell'antibiotico resistenza

PERIODO DI SVOLGIMENTO (da concordare con la Scuola)

-mese di gennaio 2023

-mese di febbraio 2023

-Settimane di svolgimento.....

-Settimane di svolgimento.....

-Orario di svolgimento:

-Numero totale ore * 15.....

ALTRO

Numero studenti totali: 15

Classi: (triennio, biennio oppure senza preferenze):

Risorse umane e/o strumentali necessarie:

Docenti partecipanti: Ruggero Angelico; Pasquale Avino; Francesca Cuomo; Massimo Iorizzo; Francesco Lopez; Lucia Maiuro; Paolo Mauriello; Alessandra Mazzeo; Maria Cristina Messina; Elena Sorrentino; Mariantonietta Succì; Pasquale Trematerra; Patrizio Tremonte.

Supporto e assistenza tecnico-scientifica e laboratoriale: Silvia Jane Lombardi; e-mail: silvia.lombardi@unimol.it

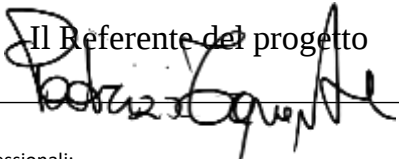
Spazi laboratoriali, strumentazioni e materiali di consumo del dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti

Eventuali rimborsi spese da precisare sulla base del tempo e del numero degli studenti¹

(da richiedere e concordare successivamente con la Scuola). Si precisa che i rimborsi riguardano solo spese necessarie alla gestione delle attività del progetto, nelle quali non rientrano i compensi per i docenti dell'Università.

NOTE

Campobasso, 21 novembre 2022

Il Referente del progetto


¹ 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.