



**Università degli Studi del Molise**  
**Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti**



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

**TITOLO**                      **HEALTH and FOOD SAFETY**

**Docenti Responsabili:**

Patrizio Tremonte - e-mail: [tremonte@unimol.it](mailto:tremonte@unimol.it):

**Docenti partecipanti:**

Francesco Lopez (2 ore), Pasquale Avino (3 ore), Silvia Jane Lombardi (2 ore), Alessandra Fratianni (1 ora) Franca Vergalito (2 ore) Lucia Maiuro (1 ora), Massimo Iorizzo (1 ora), Alessandra Mazzeo (2 ore), Siria Tavaniello (1 ora).

**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](mailto:tremonte@unimol.it)

Tel.: 0874404879

**DESCRIZIONE DEL PROGETTO**

**Titolo: HEALTH and FOOD SAFETY**

**Obiettivi formativi** (max 3-4 righe):

**Referente per il supporto e assistenza scientifico e laboratoriale:**

Silvia Jane Lombardi; e-mail: [silvia.lombardi@unimol.it](mailto:silvia.lombardi@unimol.it)

**DESCRIZIONE DEL PROGETTO**

**Obiettivi formativi:**

Il percorso dal titolo Health and Food Safety attraverso incontri seminariali e lezioni pratico-laboratoriali, si prefigge l'obiettivo di fornire strumenti per la comprensione del ruolo delle scienze alimentari e delle biotecnologie sul benessere e sulla salute dell'uomo. Approcci che intendono promuovere competenze in materia di cittadinanza attiva e rafforzare la consapevolezza dei valori sul tema della salute nel più ampio contesto socio-ecologico.

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.



**Università degli Studi del Molise**  
**Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti**



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

SI  No

Specificare l'Istituzione Scolastica: Istituto Biotechologico dell'I.I.S.S. "S. Pertini - L.Montini - V. Cuoco" di Campobasso

**Competenze che saranno acquisite dagli studenti:**

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 one health.

**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 seminariali e 5 ore di attività laboratoriali, intende descrivere l'approccio scientifico che 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 27 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 50

**Classi:** studenti delle classi V

NOTE

.....  
.....

Campobasso, 31 gennaio 2022

Il Referente del progetto  
Patrizio Tremonte