

**PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO
"P.C.T.O" (GIA' ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)
ANNO SCOLASTICO 2020/2021**

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE
DIPARTIMENTO DI AGRICOLTURA AMBIENTE E ALIMENTI

CORSI DI STUDIO:

- ✓ SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
- ✓ SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE E FORESTALI
- ✓ SCIENZE E CULTURE DEL CIBO

Il Dipartimento di Agricoltura Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise con i corsi di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali, Scienze e Culture del Cibo apre le porte agli studenti delle Scuole Superiori con la proposta **Agri_For_FOOD Revolution** offrendo una proposta di attività fruibili da remoto senza trascurare gli aspetti propri dell'esperienziale e del contatto diretto con la realtà del fare conoscenza.

Referente-Tutor del progetto: prof. Patrizio Tremonte

e-mail : tremonte@unimol.it

Docenti coinvolti: proff. Filippo De Curtis, Maria Giagnacovo, Antonella Minelli, Andrea Sciarretta

Referente per il supporto e assistenza tecnico-scientifica: dott.ssa Silvia Jane Lombardi

e-mail : silvia.lombardi@unimol.it;

telefono: 0874404872

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Titolo

AGRI_FOR_FOOD REVOLUTION

Obiettivi formativi:

Il percorso intende offrire gli strumenti per la corretta comprensione delle vulnerabilità dei modelli agro-alimentari convenzionali e per la familiarizzazione con le biotecnologie innovative in grado di consentire la transizione verso modelli sostenibili basati sulla stretta relazione tra la salute dell'uomo e quella dell'ambiente.

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

* Si No

Il percorso proposto dal progetto Agri_For_Food Revolution, a vocazione scientifico-tecnologica a carattere multi-disciplinare, stabilisce relazioni sinergiche con i percorsi educativi di numerosi 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**;
- promuovere l'espressione e l'estro creativo nell'ambito delle arti, nonché cogliere le interazioni tra i saperi ed elaborare una visione critica della realtà in linea con gli indirizzi educativi dei **Licei Artistici** e delle **Scienze Umane** e dei **Licei Classici**;
- stimolare interventi critici e responsabili rispetto ai fenomeni e alle problematiche della realtà, in linea con gli indirizzi educativi degli **Istituti Tecnici (settore biologico, tecnologico e economico)**;
- promuovere la conoscenza degli strumenti biotecnologici a favore della sicurezza e della tutela della persona, dell'ambiente e del territorio in linea con gli indirizzi educativi degli **Istituti Professionali**.

Competenze che saranno acquisite dagli studenti:

Il progetto offre strumenti e conoscenze in grado di comprendere i bisogni di innovazione scientifica e biotecnologica degli attuali modelli agro-alimentari nonché di ipotizzare i percorsi dello sviluppo scientifico e tecnologico ponendo un'attenzione critica alle dimensioni tecnico-applicative ed etiche.

Attività:

Il progetto si articola in tre fasi.

La fase I prevede la partecipazione e la discussione in merito a quattro tematiche di seguito riportate:

- Cambiamenti climatici e la qualità degli alimenti:** pone al centro le competenze e il ruolo dello specialista agro-alimentare e ambientale nello studio e nella gestione degli effetti dei cambiamenti climatici sull'adattamento della vite e sulla qualità del vino.
- La carne nell'era green deal - conventional, plant-based and cultured meat:** la sfida per la neutralità del cambiamento climatico e la promozione della salute del consumatore richiedono innovazioni radicali dei prodotti carnei. il tecnologo alimentare e l'agronomo occupano un ruolo strategico nella rivoluzione più importante dei prossimi anni, allo specialista delle scienze gastronomiche il compito di comunicare l'innovazione.
- Alimenti funzionali e di interesse salutistico:** le scienze agrarie e alimentari, le biotecnologie e le tecnologie alimentari nonché le conoscenze delle culture del cibo assumono un ruolo chiave nella società moderna e post covid-19 che fa della relazione cibo-salute-ambiente l'asse portante per il miglioramento dello stile di vita.
- I prodotti della foresta:** approcci multidisciplinari per esaltare la stretta relazione tra la gestione delle foreste e la salute dell'uomo e del pianeta.

La fase II vede l'alternarsi di ore di studio individuali/gruppo e momenti di interazione a distanza, organizzata in classi virtuali, con approcci basati sia sulla formazione di tipo tradizionale (studio individuale ed eventuale collegamento remoto con i tutor) sia su strategie di apprendimento collaborativo favorito da tutor che assumono il ruolo di moderatori e animatori.

La fase III prevede la presentazione (mediante l'applicazione di strumenti basati sull'*elevator speech*) del lavoro sviluppato nella fase due.

Il percorso si chiude con la cerimonia conclusiva Agri_For_Food Innovation Awards.

PERIODO DI SVOLGIMENTO (da concordare con la Scuola)

-dal 8 marzo al 5 maggio 2021

-Numero totale ore **(45 ore)***, da concordare con la Scuola sulla base delle ore previste dalla normativa.

ALTRO

Numero studenti totali: fino ad un massimo di 500

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, _____

Il Referente del progetto

