

SCHEDA DEL PROGETTO PCTO	
Titolo del progetto	Alimenti e loro trasformazione sostenibile
Anno Accademico	2023/2024
Dipartimento/i	DISTABIF
N. Studenti *	28 studenti
N. Ore **	15
Tipologia di attività (es.: didattica frontale, laboratori, attività teorico-pratica ecc.)	<i>didattica frontale, laboratori</i>
Descrizione e contenuti del progetto	Gli studenti saranno protagonisti di un'esperienza di apprendimento in contesto lavorativo all'interno del laboratorio di ricerca di Chimica degli Alimenti e avranno modo di svolgere personalmente alcune analisi ed esperimenti scientifici. L'esperienza si propone di orientare in modo consapevole e progressivo gli alunni alla realtà lavorativa attraverso la creazione di un canale di informazioni reciproche che integri la formazione scolastica anche in vista dell'orientamento post-diploma e della scelta consapevole del percorso universitario. Presso la sede universitaria gli alunni, dopo una approfondita illustrazione delle principali norme di sicurezza, specifiche di un laboratorio chimico, conosceranno analisi chimiche e metodiche di laboratorio mediante esperienze dirette al di fuori dell'ambiente scolastico. In particolare, l'acquisizione di pratiche sostenibili per nuove catene di valore si pone quale obiettivo per progettualità che portino ad una diversa gestione degli scarti di filiere agro-alimentari locali (e.g. filiera melicola). Ispirandosi al concetto di sostenibilità alimentare, ambientale e sociale e nella ricerca della creazione mediante recupero e riciclo di nuovo valore, gli studenti saranno accompagnati in una nuova presa di coscienza: l'alimento o sua parte di scarto è embrione per una filiera di riuso creativo.
Eventuali collegamenti con PLS e POT	
Documentazione allegata (facoltativo)	
Riferimenti del/i Responsabile/i Scientifico/i del progetto ***	Prof.ssa Severina Pacifico, severina.pacifico@unicampania.it , 0823274578; Prof.ssa Simona Piccolella, simona.piccolella@unicampania.it , 0823274572

* Indicare il numero di studenti massimo che possono essere coinvolti nel PCTO

** Indicare il numero di ore totali delle attività previste nell'ambito del PCTO

*** Indicare Nome, Cognome e recapiti dei responsabili