

SCHEDA DEL PROGETTO PCTO	
Titolo del progetto	Chimica, alimenti e valorizzazione sostenibile
Anno Accademico	2023/2024
Dipartimento/i	DISTABIF
N. Studenti *	31 studenti
N. Ore **	30
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, lo studio chimico delle principali classi di nutrienti e non nutrienti alimentari sarà volto da un lato a maturare il concetto di alimentazione sostenibile, dall'altro all'acquisizione di pratiche e progetti sostenibili nella gestione degli scarti di filiere agro-alimentari a grosso impatto territoriale. 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

* 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