

SCIENZE GASTRONOMICHE: TRA MARKETING E TECNOLOGIA

Sede: Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, in presenza, salvo diverse disposizioni di legge

Responsabile scientifico: Delegato PCTO del Dipartimento

n. studenti: 3 gruppi classe

1. Durata dei percorsi: 25 ore (14 ore di lezioni, laboratori, attività di orientamento ed evento finale + 11 ore per la realizzazione del project work). L'ora accademica ha la durata di 50 minuti.
2. Periodo di svolgimento: a partire da dicembre 2022.
3. Destinatari: per ciascun percorso tre gruppi classe. Ciascun Istituto può candidare complessivamente un solo gruppo classe ai percorsi in presenza del Dipartimento DAFNE; all'atto della candidatura la scuola deve indicare l'ordine di preferenza tra i 5 percorsi e l'attribuzione verrà fatta sulla base dell'ordine cronologico di arrivo delle candidature e della disponibilità. Altre classi dell'Istituto potranno essere ammesse nei percorsi on demand

Linee-guida per i percorsi

- Presenza di un docente curricolare per classe per tutte le ore lezione in sincrono.
- Presenza di un unico referente per ciascun Istituto, per evitare di sovraccaricare ulteriormente il Dipartimento nella gestione delle comunicazioni.
- La compilazione dei registri e di qualsiasi altro documento sarà a carico della scuola e non del Dipartimento.
- La consegna del project work e di tutta la documentazione per l'apposizione della firma avverrà tramite sistemi di clouding.
- Il calendario delle lezioni verrà comunicato alle scuole 15 giorni prima dell'avvio delle attività

Moduli	Attività	Ore	Conoscenze	Competenze
1	<i>Analisi sensoriale: teoria e laboratorio</i>	6	Concetti di base dell'analisi sensoriale Simulazione di un panel test	Comprendere come i sensi giochino un ruolo chiave per la definizione della qualità degli alimenti
2	<i>Erbe officinali</i>	3	Il concetto di erba officinale e l'estrazione di principi attivi	Comprendere la ricchezza dell'ambiente e delle sue risorse
3	<i>Come progettare un alimento funzionale</i>	3	Caratteristiche degli alimenti funzionali	Comprendere le correlazioni tra alimentazione e salute
4	<i>Project work (da svolgersi in autonomia presso la Scuola Superiore)</i>	11	Realizzazione di un project work, power point, filmato, manufatto	Capacità di esporre e comunicare le competenze acquisite
5	<i>Attività di orientamento ed evento finale</i>	2	-	-

* In caso di immatricolazione – come previsto da Art 2. Comma 8 della convenzione quadro – il soggetto ospitante potrà riconoscere, agli studenti che abbiano seguito il percorso in alternanza scuola-lavoro, l'acquisizione di n. 1 Credito Formativo Universitario se coerenti con i piani didattici dei corsi di laurea e secondo le modalità prescritte dai Regolamenti vigenti.