

PCTO - LA SCIENZA E LA CULTURA DEL CIBO

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

Responsabile scientifico: Dott.ssa Rossella Caporizzi

n. studenti: 2 gruppi classe

1. Durata dei percorsi: 30 ore (19 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 febbraio 2025.
3. Destinatari: per ciascun percorso due 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 6 percorsi e l'attribuzione verrà fatta sulla base dell'ordine cronologico di arrivo delle candidature e della disponibilità.

Linee-guida per i percorsi

- Presenza di un docente curricolare per classe per tutte le ore di 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	Erbe officinali	3	Il concetto di erba officinale e l'estrazione di principi attivi	Comprendere la ricchezza dell'ambiente e delle sue risorse
2	Come progettare un alimento funzionale	3	Caratteristiche degli alimenti funzionali	Comprendere le correlazioni tra alimentazione e salute
3	Applicazioni in Gastronomia molecolare	3	La scienza in cucina	Comprendere le modifiche chimiche a carico degli ingredienti di un piatto culinario
4	Antropologia dei comportamenti alimentari	2	Caratteristiche storiche, culturali e politiche della produzione e consumo del cibo	Comprendere le relazioni tra alimentazione e diversità sociale e culturale

5	Seminari e laboratori tematici sull'enogastronomia	6	Conoscenze teoriche e pratiche sull'enogastronomia in diversi settori	Comprendere le relazioni tra aspetti storici e attuali dell'enogastronomia
6	Project work (da svolgersi in autonomia presso la Scuola Superiore)	11	Realizzazione di un project work, power point, filmato, manufatto	Capacità di esporre e comunicare le competenze acquisite
7	Attività di orientamento ed evento finale	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.