

## PCTO - ALIMENTI

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

**Responsabile scientifico:** Dott.ssa Alessandra Barlaam

**n. studenti:** 2 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 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      | <b>Sicurezza dei prodotti freschi di origine vegetale</b>                  | 3   | Concetti di base sulla sicurezza e la shelf life dei prodotti vegetali | Capire e saper comunicare la sicurezza alimentare                      |
| 2      | <b>Sicurezza alimentare e One Health</b>                                   | 1   | Acquisizione di concetti di base sulla sicurezza degli alimenti        | Applicare concetti di sicurezza alimentare ad un contesto pratico      |
| 3      | <b>Focus sugli alimenti: carne e latte</b>                                 | 4   | Latte e carne                                                          | Comprendere l'importanza della qualità dei prodotti di origine animale |
| 4      | <b>Consumer test</b>                                                       | 4   | Concetti di base del consumer test                                     | Google moduli, questionari e strumenti online                          |
| 5      | <b>Project work (da svolgersi in autonomia presso la Scuola Superiore)</b> | 11  | Realizzazione di un project work, power point, filmato, manufatto      | Capacità di esporre e comunicare le competenze acquisite               |

|   |                                                  |   |   |   |
|---|--------------------------------------------------|---|---|---|
| 6 | <b>Evento finale ed attività di orientamento</b> | 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.