

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 (12 ore di lezioni e + 11 ore per la realizzazione del project work + 2 ore per evento finale). L'ora accademica ha la durata di 50 minuti. Le attività verranno erogate in presenza, preferibilmente di pomeriggio, salvo diversa indicazione del referente del Dipartimento e sulla base delle esigenze logistiche della struttura ospitante. Gli istituti non verranno consultati nella stesura del calendario didattico.
2. Periodo di svolgimento: a partire da febbraio 2024.
3. Destinatari: due gruppi classe (classi quarte o quinte). Ciascun Istituto può candidare complessivamente un solo gruppo classe ai percorsi 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 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>Sicurezza dei prodotti freschi di origine vegetale</i>	2	Concetti di base sulla sicurezza e la shelf life dei prodotti vegetali	Capire e saper comunicare la sicurezza alimentare
2	<i>Sicurezza alimentare e One Health</i>	2	Acquisizione di concetti di base sulla sicurezza degli alimenti	Applicare concetti di sicurezza alimentare ad un contesto pratico
3	<i>Focus sugli alimenti: carne e latte</i>	4	Latte e carne	Comprendere l'importanza della qualità dei prodotti di origine animale
4	<i>Consumer test</i>	4	Concetti di base del consumer test	Google moduli, questionari e strumenti online
5	<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
6	<i>Evento finale ed attività di orientamento</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.