

PROGETTO ASL
LA SCUOLA INCONTRA LE ECCELLENZE AGROALIMENTATI DEL TERRITORIO
REFERENTE E TUTOR: Prof.ssa Grazia Le Voci

ABSTRACT DEL PROGETTO

CONTESTO DI PARTENZA

Oggi, l'agroalimentare costituisce un settore fondamentale non solo per le prospettive dell'economia calabrese, ma anche per le ricadute che può potenzialmente generare sul turismo, sull'artigianato, sui comparti industriali e sul complesso delle qualità del territorio. Il progetto vuole contribuire alla valorizzazione di quelle aziende che rappresentano delle eccellenze del territorio, assieme all'uso consapevole delle diverse risorse e al senso di appartenenza alla cultura locale. Il percorso intende fornire una visione completa delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo degli alimenti, nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti. Il progetto rappresenterà, inoltre, un approccio al mondo del lavoro, finalizzato ad orientare gli studenti ad una corretta scelta degli studi universitari con la valutazione di alcune reali opportunità lavorative di alta specializzazione, sostenendo il miglioramento della formazione e dell'istruzione scientifica, garantendo l'acquisizione di competenze necessarie a coprire i fabbisogni più innovativi del mercato del lavoro, contribuendo alla realizzazione di un'economia basata sulla conoscenza e alla promozione dell'eccellenza e dell'innovazione.





DESTINATARI

a. s. 2015/16 Tutti gli alunni delle classi terze, n. classi 6: Liceo Classico, Liceo Scientifico , Liceo Scientifico opzione scienze applicate, Liceo Linguistico

a. s. 2016/17 Tutti gli alunni delle classi quarte, n. classi 6: Liceo Classico, Liceo Scientifico , Liceo Scientifico opzione scienze applicate, Liceo Linguistico

a. s. 2017/18 Tutti gli alunni delle classi quinte, n. classi 6: Liceo Classico, Liceo Scientifico , Liceo Scientifico opzione scienze applicate, Liceo Linguistico

AZIENDE PARTNER

GIAS spa

Azienda agricola Torre di Mezzo

Agrimad srl

Spin-off Macrofarm Unical

Laboratori DIMES Unical

SINTETICA DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ SVOLTE

Il progetto si è snodato sui tre anni di corso (terza, quarta e quinta classe) articolandosi nelle seguenti fasi:

I Anno (2015/2016) /classi terze : CONOSCERE IL TERRITORIO

FASE DI ORIENTAMENTO

Formazione sull'evoluzione delle realtà produttive locali e sulla *Nutraceutica*

FASE AZIENDALE

Visita alle imprese locali del settore agro-alimentare innovative per: utilizzo di nuove tecnologie, produzioni sostenibili, valorizzazione energetica delle biomasse (scarti e sottoprodotti aziende agricole)

II Anno (2016/2017) /classi quarte: OPERARE SUL TERRITORIO

FASE DI ORIENTAMENTO

Formazione sulle norme igieniche nella gestione di prodotti alimentari con riferimento al protocollo HACCP

FASE AZIENDALE

Simulazione delle fasi di produzione e trasformazione di matrici alimentari

III Anno (2017/2018) /classi quinte: PROMUOVERE IL TERRITORIO

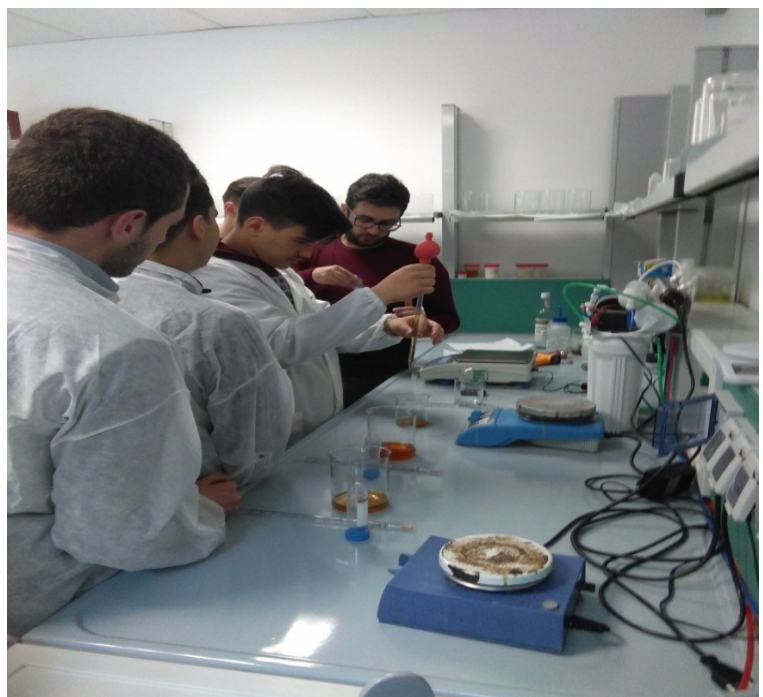
FASE DI ORIENTAMENTO

Formazione su marketing e pubblicizzazione del territorio

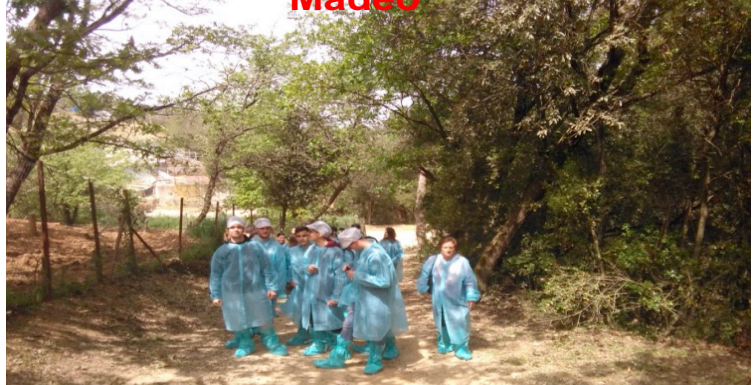
FASE AZIENDALE

Raccolta dati sulla produzione e sulla commercializzazione.

Lo spin-off Macrofarm 10-11 marzo 2017



La visita agli allevamenti Madeo



COMPETENZE E ABILITA' ACQUISITE DAGLI STUDENTI:

COMPETENZE E ABILITA' TRASVERSALI:

- Saper raccogliere, elaborare, interpretare i dati di analisi e/o dati sperimentali;
- Essere in grado di comunicare gli esiti del lavoro di laboratorio/ricerca anche in lingua inglese (produzione di elaborato-rapporto di ricerca-ppt-poster-video)
- Saper organizzare attività di laboratorio in sicurezza
- Acquisire flessibilità e tenacia, qualità imprescindibili nel mondo del lavoro
- Saper operare collegamenti interdisciplinari

COMPETENZE E ABILITA' SPECIFICHE:

- Saper eseguire operazioni di base per condurre analisi chimiche, biochimiche e microbiologiche previste dai disciplinari di produzione dell'UE su matrici alimentari;
- Saper raccogliere informazioni sul settore agro-alimentare in relazione al territorio di appartenenza
- **Essere in grado di valutare i vantaggi a livello ambientale del recupero, ai fini energetici, delle biomasse residuali di origine agricola**
- **Essere in grado di valutare come le aziende possano sopperire in modo ecologico ed economico alle proprie necessità energetiche attraverso l'utilizzo di energia solare**