

## **Alimenti e loro trasformazione sostenibile (30 ore; Referenti: Severina Pacifico, Simona Piccolella)**

Gli studenti saranno protagonisti di un'esperienza di apprendimento in contesto lavorativo e avranno modo di svolgere personalmente alcune analisi ed esperimenti scientifici (presso la sede scolastica). L'esperienza si propone di orientare in modo consapevole e progressivo gli alunni alla realtà lavorativa attraverso la creazione di un canale di informazioni reciproche che integri la formazione scolastica anche in vista dell'orientamento post-diploma e della scelta consapevole del percorso universitario. Lo studio chimico delle principali classi di nutrienti e non nutrienti alimentari sarà volto da un lato a maturare il concetto di alimentazione sostenibile, dall'altro all'acquisizione di pratiche e progetti sostenibili nella gestione degli scarti di filiere agro-alimentari a grosso impatto territoriale nell'ottica della cosmesi circolare. In particolare, ispirandosi al concetto di sostenibilità alimentare, ambientale e sociale e nella ricerca della creazione mediante recupero e riciclo di nuovo valore, gli studenti saranno accompagnati in una nuova presa di coscienza: l'alimento o sua parte di scarto è embrione up-cycling per una filiera di riuso creativo in agri-beauty.