

Sicurezza alimentare e sostenibilità (30 ore; Referenti: Severina Pacifico, Simona Piccolella)

Gli studenti saranno protagonisti di un'esperienza di apprendimento in contesto lavorativo, attraverso la creazione di un canale di informazioni reciproche capace di integrare 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 sana e sostenibile, dall'altro all'acquisizione di conoscenza degli elementi della filiera di realizzazione di un alimento, con particolare attenzione a sostenibilità, qualità, aspetti nutrizionali, non tralasciando però gli aspetti tecnologici di innovazione e di gestione dei sottoprodotti. Facendo propri gli obiettivi della campagna "#Safe2EatEU", gli alunni approfondiranno il tema della sicurezza alimentare quale elemento essenziale di sistemi alimentari sostenibili divenendo consapevoli dei vari aspetti della sicurezza alimentare, tra cui le tecniche corrette per la preparazione del cibo, l'importanza di consultare le etichette e le buone pratiche per ridurre lo spreco alimentare.