

PCTO - Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento - Progetti 2024-2025

PROGETTO 138677

Sostenibilità e Alimentazione: Un Futuro Responsabile

Sede di svolgimento del progetto

Struttura: DIPARTIMENTO DI MANAGEMENT

Ambito: Economico-statistico (economia, statistica, amministrazione, finanza)

Ubicazione: Sede esterna in Roma

Descrizione

La sostenibilità e l'alimentazione sono strettamente interconnesse e rappresentano una delle sfide più urgenti del nostro tempo. Un futuro responsabile in termini di alimentazione sostenibile richiede un approccio integrato che consideri l'ambiente, la salute umana, l'economia e l'equità sociale. Il percorso PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento) "Sostenibilità e Alimentazione: Un Futuro Responsabile" si propone di sensibilizzare gli studenti sulla relazione tra cibo e sostenibilità ambientale, economica e sociale. Durante il percorso, gli studenti esploreranno i principi della sostenibilità nel contesto della produzione e del consumo alimentare, analizzando le implicazioni delle scelte alimentari sulla salute umana e sull'ecosistema. Attraverso attività pratiche, gli studenti acquisiranno una consapevolezza critica e svilupperanno competenze utili per promuovere uno stile di vita sostenibile. Il corso della durata di 30 ore prevederà l'erogazione di 16 ore in modalità sincrona presso la Facoltà di Economia e 14 ore in modalità asincrona in cui agli studenti verranno chieste delle attività da portare a termine.

Competenze specifiche

1. Competenze Ambientali: - Comprendere i concetti di sostenibilità e ciclo di vita degli alimenti. - Conoscere le pratiche agricole sostenibili e l'impatto ambientale della produzione alimentare. 2. Competenze Alimentari: - Conoscere i principi di una dieta sana ed equilibrata. - Valutare l'impatto delle scelte alimentari sulla salute e sull'ambiente. 3. Competenze Economiche: - Analizzare le dinamiche del mercato agroalimentare e le implicazioni economiche delle scelte sostenibili. - Valutare i costi e i benefici delle pratiche alimentari sostenibili. 4. Competenze Sociali e Civiche: - Promuovere comportamenti alimentari sostenibili nella comunità scolastica e locale. - Sviluppare un senso di responsabilità civica verso la sostenibilità. 5. Competenze Trasversali: - Capacità di lavorare in team e di comunicare efficacemente. - Abilità di ricerca, analisi critica e problem solving.

Metodologie, strumenti software, sistemi di lavoro utilizzati

1. Lezioni Interattive e Workshop: - Sessioni teoriche per introdurre i concetti chiave di sostenibilità e alimentazione. - Workshop pratici per esplorare tecniche agricole sostenibili e cucine a basso impatto ambientale. 2. Cooperative Learning: - Sviluppo di progetti pratici per promuovere la sostenibilità alimentare nella scuola o nella comunità locale. - Realizzazione di campagne di sensibilizzazione e eventi tematici. 3. Debate - Dibattito su un tema dato dal docente in cui due squadre, una a favore (pro) e una contro (con), si sfideranno con turni di discorso alternati. 4. Role Playing - Messa in pratica di un gioco di

ruolo in cui ad ogni gruppo di studenti verrà affidato un personaggio (consumatore, produttore, amministratore locale, ecc.) sul tema del PCTO. 5. Ricerca e Analisi: - Attività di ricerca su temi specifici legati alla sostenibilità e agli alimenti. - Analisi di case studies e best practices. 6. Tecnologie e Strumenti Digitali: - Utilizzo di strumenti digitali per la ricerca, la documentazione e la presentazione dei progetti. - Creazione di contenuti multimediali (video, blog, podcast) per la diffusione dei risultati. Valutazione: La valutazione del percorso sarà basata su una combinazione di partecipazione attiva, lavori di gruppo, presentazioni finali dei progetti e un'autovalutazione individuale sull'esperienza e le competenze acquisite.

Competenze trasversali

- Attitudini al lavoro di gruppo
- Capacità decisionali
- Capacità di adattamento a diversi ambienti
- Capacità di comunicazione
- Capacità di gestione del tempo
- Capacità di organizzare il proprio lavoro
- Capacità di problem solving
- Capacità di relazioni
- Capacità nella visione di insieme
- Capacità nelle flessibilità
- Spirito di iniziativa

Open badge: Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

Periodo del percorso

Mesi: Ottobre, Novembre, Dicembre, Gennaio, Febbraio

Giorni: Lunedì, Martedì, Mercoledì, Giovedì, Venerdì

Orario: Indifferente

Ore di attività previste per studente: 30

Erogazione: in modalità mista

Tipologia di Istituto di provenienza degli studenti

- IP Servizi per l'agricoltura
- IT Agraria
- IT Chimico
- Liceo Scientifico

Classi ammesse

Classi: Terze, Quarte, Quinte



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

Responsabile del percorso

Mattia Rapa

----- Sapienza Università di Roma - Sostenibilità e Alimentazione: Un Futuro Responsabile