

**RASSEGNA CULTURALE IN OCCASIONE DELLE CELEBRAZIONI DELLA  
 GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE**

***"Nutri la mente e il corpo"***

Roma, 16 - 20 Ottobre 2017

**SCHEMA DI ADESIONE AGLI AMBITI DIDATTICO-DISCIPLINARI  
 DA PARTE DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI CHE PARTECIPANO ALL'EVENTO**

(Da compilare e trasmettere entro il 16-06-2017)

**NOME ISTITUTO:** \_\_\_\_\_

ADESIONE	AMBITI DIDATTICO-DISCIPLINARI	
<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<p><b>IL CARATTERE DEL PAESAGGIO AGRICOLO E LA SALVAGUARDIA DEL TERRITORIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analisi strutturale del paesaggio agricolo;</li> <li>- Le componenti elementari del "mosaico" agricolo;</li> <li>- Il paesaggio agrario tra specificità morfologiche e segni peculiari;</li> <li>- Il paesaggio artistico</li> <li>- La bonifica dell'Agro Pontino</li> </ul>	
<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<p><b>LE TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI E LO STATO DELL'INNOVAZIONE MULTIDISCIPLINARE:</b></p> <p>- Sistemi e tecnologie per la qualità e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari con l'obiettivo di formare figure professionali in grado di prendere parte attivamente alla progettazione e allo svolgimento di attività che implicano l'uso di metodologie avanzate nel settore della ricerca nel settore agro-alimentare e competenze di tipo economico gestionale utili ad individuare e sostenere i processi di valorizzazione dei prodotti.</p> <p>Studio dei Sistemi Biologici con i metodi della Systems Biology e delle tecnologie – omiche, utili a comprendere i miglioramenti ai processi di produzione portati dai metodi biotecnologici.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I metodi di analisi complessiva degli alimenti di tipo "fingerprinting" quali strumenti innovativi necessari alla caratterizzazione molecolare dei prodotti, con particolare rilievo per i metodi che rivelano l'origine ed utili alla rilevazione delle frodi.</li> <li>- La formazione culturale, scientifica e professionale, finalizzata a produzioni competitive, sostenibili e di gestione degli <i>agroecosistemi</i> con una conoscenza dell'ambiente e del</li> </ul>	

	<p>territorio agrario, in accordo con le nuove esigenze espresse dalla Comunità Europea.</p> <p>- Il funzionamento delle organizzazioni imprenditoriali e l'impostazione teorico-concettuale sistemica, definita A.S.V (approccio sistemico vitale).</p> <p>Le conoscenze chimiche, biologiche ed agro-alimentari, riferite alle tecnologie innovative riguardanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la determinazione della qualità e la provenienza dei prodotti agricoli;</li> <li>• le fermentazioni microbiche e le bioconversioni;</li> <li>• la diagnostica di patologie nei vegetali (stress abiotici e biotici);</li> <li>• la trasformazione e la conservazione dei prodotti agroalimentari.</li> <li>• le produzioni vegetali e la difesa delle colture per una agricoltura ecosostenibile;</li> </ul>	
<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<p><b>L'AGRICOLTURA DI PRECISIONE:</b></p> <p>L'aumento e la sostenibilità del modello agricolo italiano attraverso l'innovazione per consentire di avere produzioni agricole di qualità e mantenere il primato di biodiversità.</p> <p>Le strategie gestionali dell'agricoltura e le moderne strumentazioni mirano all'esecuzione di interventi agronomici tenendo conto delle effettive esigenze colturali e delle caratteristiche biochimiche e fisiche del suolo.</p> <p><b>I sistemi di guida assistita</b></p> <p>Sistemi che operano mediante ricevitore GPS collegato al mezzo agricolo permettendo l'identificazione in tempo reale della posizione.</p> <p>Il sistema di guida automatica che agisce direttamente sullo sterzo del mezzo dove il GPS mantiene esattamente parallele le passate con una minima sovrapposizione portando come benefici un minore stress per l'operatore, risparmio di tempo e sprechi.</p> <p>L'utilizzo dei computer palmari sui quali è schematizzata la dimensione del campo da trattare e la forma del mezzo agricolo.</p> <p><b>L'esecuzione di prelievi di campioni</b></p> <p>Attraverso i sistemi GPS è possibile localizzare a posteriori il luogo esatto dove si era prelevato un campione del terreno; inoltre vari software consentono - specificati gli estremi del campo - di calcolare le posizioni in cui è opportuno prelevare i campioni.</p> <p><b>Raccolta dei dati in campo</b></p> <p>Sistemi in grado di rilevare i diversi parametri delle produzioni in campo e di monitorare continuamente la quantità di produzione. Consultazione dei dati per capire in quali zone si è prodotto di più e in quali meno e perché, affinché si possano effettuare scelte mirate per l'anno seguente.</p> <p><b>L'utilizzo dei droni in agricoltura e i progetti di innovazione tecnologica</b></p> <p>Restituzioni di immagini e di rilievi ad alta risoluzione;</p> <p>Osservazione dall'alto dello stato sanitario delle coltivazioni;</p> <p>Equipaggiamento dei droni: termocamere, fotocamere, sensori, ect.;</p> <p>Immagini multispettrali e visione complessiva della coltura, mettendo in evidenza le differenze tra piante in salute e piante stressate;</p> <p>Sorveglianza del territorio;</p> <p>Corsi per conseguire l'attestato di pilota APR (Aeromobili a Pilotaggio Remoto);</p>	
<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<p><b>COLTIVAZIONI SPECIALI E SPERIMENTALI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'apertura a nuove colture;</li> <li>- I protocolli;</li> <li>- Le colture adattabili;</li> <li>- Gli strumenti di controllo;</li> </ul>	
<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<p><b>IL PACKAGING ALIMENTARE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Finalità e requisiti dell'imballaggio alimentare;</li> <li>- Strategie di Marketing e commercializzazione del prodotto;</li> <li>- L'importanza del design e dell'estetica nel packaging alimentare;</li> </ul>	

<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<p><b>COLTIVAZIONI ED ALLEVAMENTI BIOLOGICI O TRADIZIONALI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'evoluzione legislativa a livello comunitario;</li> <li>- Il Regolamento CEE 2092/91;</li> <li>- Il Reg. CE 834/07 e 889/08;</li> <li>- Il D.M. 18354/09;</li> <li>- Convenzioni ARSIAL;</li> </ul>	
<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<p><b>IL GUSTO E LE SUE ORIGINI: RAPPORTO TRA AGRICOLTURA, ALIMENTAZIONE E ARCHEOLOGIA</b></p> <p>Aspetti sociologici e filosofici con particolare attenzione alle ricadute, antropologiche, epistemologiche ed etiche dell'alimentazione.</p> <p>L'attitudine critica nei confronti dei linguaggi del cibo, e di tutti quei fenomeni culturali legati all'alimentazione che tendono a produrre, nello spazio e nel tempo, significati umani e sociali fondamentali e diversificati.</p> <p>La lettura multidimensionale sia dei territori sia delle scelte legate alla valorizzazione e alla sostenibilità dei prodotti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cosa e come si mangiava nell'antica Roma;</li> <li>- La didattica immersiva;</li> <li>- Percorsi narrativo-emozionali;</li> <li>- Percorsi multisensoriali;</li> <li>- Fruizione innovativa: realtà innovativa con touchless;</li> <li>- Nuovo modello didattico: creatività e socializzazione;</li> <li>- Competenza tecnologica: virtualizzazione;</li> <li>- Sperimentazione: digitalizzazione dei contenuti;</li> <li>- Digitalizzazione 3d: acquisizione e registrazione;</li> <li>- Produzione multimediale;</li> </ul>	
<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<p><b>ALTERNANZA SCUOLA LAVORO: STUDENTI IN AZIENDA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Competenza e lavoro;</li> <li>- Interazione scuola e aziende;</li> <li>- Garanzia giovani;</li> <li>- Opportunità di lavoro;</li> <li>- Stage aziendali;</li> <li>- Start-Up;</li> </ul>	
<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<p><b>AGRICOLTURA SOCIALE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Iniziative promosse in ambito agricolo e alimentare;</li> <li>- Il reinserimento terapeutico di soggetti svantaggiati nella comunità;</li> <li>- La produzione di beni;</li> <li>- Le politiche del welfare in ambito territoriale;</li> <li>- La forma di aggregazione in "azienda agri-sociale" o "fattoria sociale";</li> </ul> <p>Attività agricola svolta in maniera "integrata" e a vantaggio di soggetti deboli (soggetti con disabilità, tossicodipendenti, detenuti, anziani, ecc.), residenti in aree fragili (montagne o centri isolati) ed in collaborazione con istituzioni pubbliche.</p> <p>Associazionismo sociale definito "multifunzionale", poiché realizza percorsi terapeutici, riabilitativi e di reintegrazione dei soggetti interessati.</p> <p>L'attività degli operatori coinvolti in iniziative agricole socialmente utili (assistenti sociali, psicologi, educatori, operatori agricoli e zootecnici, ecc).</p> <p>Il profilo terapeutico e riabilitativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Terapie assistite con gli animali (pet-therapy, ippoterapia, onoterapia);</li> <li>- Terapie ortoculturali;</li> </ul>	
<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<p><b>RAPPORTI CON LE IMPRESE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Testimonial;</li> <li>- Buone pratiche;</li> <li>- Inserimento alunni nel mondo del lavoro;</li> </ul>	

<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<b>EDUCAZIONE PER GLI ADULTI</b> - Progetti “Scuola in carcere”; - Educazione Adulti; - Progetti Paralleli	
<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<b>INTERNAZIONALIZZAZIONE</b> - Progetti in Europa; - Progetti nel Mondo;	
	<b>SUGGERIMENTI O ALTRI AMBITI DA SVILUPPARE</b>	
<b>Per eventuali contatti o informazioni</b> - Prof.ssa Almerinda Guarino - <a href="mailto:alme.guarino@gmail.com">alme.guarino@gmail.com</a> - Prof. Giuseppe Borzellieri – <a href="mailto:giuseppe.borzellieri@gmail.com">giuseppe.borzellieri@gmail.com</a> – cell. 329-7434179 - I.T.A. “Emilio Sereni” <a href="mailto:rmta06000e@istruzione.it">rmta06000e@istruzione.it</a> - tel. 06-22427027		