FONDAZIONE "I LINCEI PER LA SCUOLA"

Progetto di aggiornamento

"I LINCEI PER UNA NUOVA DIDATTICA NELLA SCUOLA: UNA RETE NAZIONALE"

POLO DI TRIESTE - a.s. 2021 / 2022 – www.linceiscuola.it/trieste

AREA CORSO: SCIENZE

Titolo corso: Scienza dell'alimentazione: multidisciplinarità o interdisciplinarità?
Referenti corso Roberta Bulla, Professore associato, Dipartimento di Scienze della Vita, Università degli Studi di Trieste – email: rbulla@units.it
Tutor Prof.ssa Patrizia Nitti, Professore associato, Dipartimento di Scienze Chimiche e Farmaceutiche, Università degli Studi di Trieste – email: pnitti@units.it Prof. Giorgio Pastore, Professore associato, Dipartimento di Fisica, Università degli Studi di Trieste – email: pastgio@units.it Prof. Francesco Princivalle, Professore ordinario, Dipartimento di Matematica e Geoscienze, Università degli Studi di Trieste – email: princiva@units.it Prof. Michele Stoppa, Professore associato, Dipartimento di Matematica e Geoscienze, Università degli Studi di Trieste – email: mstoppa@units.it
Descrizione corso Il corso ha lo scopo di offrire una formazione/informazione relativamente al tema dell'alimentazione. La proposta consentirà di esplorare la complessa questione ricorrendo al fecondo contributo offerto da diverse discipline scientifiche, soffermandosi, di volta in volta, su aspetti paradigmatici per ciascuna di esse.
Obiettivi Verranno esaminate le principali categorie di alimenti e la qualità degli alimenti stessi, indugiando anche su aspetti di carattere normativo e di corretta diffusione dell'informazione. L'attenzione si focalizzerà sugli antiossidanti presenti nella dieta e sulle reazioni avverse al cibo, considerandone cause scatenanti, meccanismi alla base, sintomatologia e possibili rimedi. Si passerà successivamente a scoprire la presenza di sostanze tossiche di origine geologica negli alimenti, concentrandosi pure sulle indagini geochimiche atte a rilevarne la presenza. Verranno quindi considerate indicazioni e principali rischi associati alle diete moderne, con un focus dedicato alla piramide alimentare della dieta mediterranea. L'itinerario formativo proseguirà portando idealmente "la scienza in cucina" e illustrando gli aspetti fisici connessi alla cottura degli alimenti, anche attraverso la presentazione di esperienze didattiche concrete. L'articolato itinerario formativo di carattere eminentemente multidisciplinare appena delineato convergerà in un workshop conclusivo, nell'ambito del quale verranno offerti dei suggerimenti operativi per impostare una didattica euristica interdisciplinare volta alla scoperta di filiere alimentari connesse al consumo quotidiano di alimenti comuni.

Mappatura competenze attese

- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
- competenza digitale
- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
- competenza in materia di cittadinanza
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale

Verifica finale

Questionario di gradimento (la Fondazione invierà ai corsisti un modello unico per tutti i Poli), Elaborato facoltativo (individuale o di gruppo) seguito da discussione collettiva nell'incontro finale.

Destinatari

Scuola primaria, Scuola secondaria di I grado, Scuola secondaria di II grado

Data inizio corso: 1/12/2021 **| Data fine corso:** 30/03/2022

Totale ore corso: 30 suddivise in:

- Conferenze: 19
- Laboratori: 3
- Lavoro a casa/elaborato finale: 8

CONFERENZE E LABORATORI: MODALITA' MISTA - Piattaforma MICROSOFT TEAMS (Per chi volesse partecipare in presenza, le lezioni si terranno presso l'Università degli Studi di Trieste, P.le Europa, Trieste (aula LIM , II piano ed. C11, via Licio Giorgieri 1, 34127 Trieste))

1 INCONTRO: mercoledì 1 dicembre 2021 – ORE 15:00-18:15
ORE 15:00-16:30: Prof.ssa Sabina Passamonti, Dipartimento di Scienze della Vita, Università di Trieste
Gli antiossidanti della dieta
ORE 16:45,18:15, Prof. Maurizio Romano, Dipartimento di Scienze della Vita, Università di Trieste
Le reazioni avverse al cibo: siamo allergici oppure intolleranti?

2 INCONTRO: giovedì 9 dicembre 2021 – ORE 15:00-18:00
Prof. Stefano Covelli, Dipartimento di Matematica e Geoscienze, Università di Trieste
Geologia, alimentazione e salute: quando la natura ci mette lo zampino

3 INCONTRO: mercoledì 19 gennaio 2022 – ORE 15:00-18:00
Prof. Lanfranco Conte, già Professore Ordinario di Chimica degli Alimenti presso l'Università di Udine
Caratteristiche di alcuni alimenti: organi normativi e standardizzazione / come comunicare ai consumatori

4 INCONTRO: mercoledì 26 gennaio 2022 – ORE: 15:00-18:00.
Proff. Nicola Ludwig e Marina Carpineti, Dipartimento di Fisica ""Aldo Pontremoli"", Università di Milano
La scienza in cucina, proposte di esperimenti didattici passando dalla fisica della cottura degli alimenti

5 INCONTRO: mercoledì 2 febbraio 2022 – ORE: 15:00-18:00
Prof. Michela Zanetti, Dipartimento di Scienze Mediche Chirurgiche e della Salute, Università di Trieste
Dalla piramide alimentare mediterranea ai nuovi regimi dietetici. Evidenze e limiti

6 INCONTRO: mercoledì 9 febbraio 2022 – ORE 15:00-18:00
Prof. Michele Stoppa, Dipartimento di Matematica e Geoscienze, Università di Trieste
Studiare l'alimentazione a Scuola: il punto di vista della Didattica delle Scienze

7 INCONTRO: mercoledì 30 marzo 2022 – ORE 15:00-18:00 *Incontro finale*

I corsisti potranno elaborare, sulla base di un'attività progettuale autonoma o attuata nell'ambito di gruppi di lavoro assistiti operanti in modalità digitale, un progetto di carattere laboratoriale dedicato all'educazione alimentare che consenta di allargarsi in termini interdisciplinari anche al potenziale contributo delle discipline umanistiche. I migliori elaborati prodotti dai corsisti, previo processo di revisione scientifica, potranno essere successivamente pubblicati nella rivista "QuaderniCIRD" dedicata alla ricerca didattica.

SEDE DEL CORSO

Per chi volesse partecipare in presenza, le lezioni si terranno presso l'Università degli Studi di Trieste, P.le Europa, Trieste (aula LIM , II piano ed. C11, via Licio Giorgieri 1, 34127 Trieste)

MODALITÀ DI REGISTRAZIONE AL CORSO

Il corso è gratuito. Numero massimo di corsisti: 25.

Per registrarsi e partecipare al corso e ai laboratori è necessario compilare il modulo on-line al seguente link https://forms.gle/ipnswPFDNQLxuSh39 (entro e non oltre il 25/11/2021).

ACCREDITAMENTO SOFIA – MIUR

I docenti di ruolo che desiderano accreditarsi su S.O.F.I.A. possono inserire il codice identificativo: XXXXX (entro e non oltre il 25/11/2021).

Per problemi con la registrazione su SOFIA e/o l'accesso con le credenziali personali, bisogna rivolgersi al MIUR (http://sofia.istruzione.it - Tel: 080/9267603, dal lunedì al venerdì dalle ore 08:00 alle ore 18:30).

ATTESTATO INCONTRO

A fine di ogni singolo incontro è possibile richiedere l'attestato di partecipazione, scrivendo all'indirizzo e-mail attestati@fondazionelinceiscuola.it i dati: nome, cognome, CF, istituto, corso, polo, data incontro

ATTESTATO FINALE

A fine corso, validata la presenza da parte del referente/tutor del corso (almeno il 75% delle ore totali), verrà ricevuta un'email di conferma per scaricare l'attestato dalla nuova piattaforma web https://www.linceiscuola.it/attestati/

Non è necessaria alcuna registrazione, bisognerà solo inserire il proprio **Codice Fiscale** e il codice anti-spam per poter scaricare il pdf dell'attestato. Si potrà salvare il file sul proprio dispositivo e stamparlo. Il sito web è raggiungibile da qualsiasi dispositivo (pc, tablet, smartphone) e browser. Per un ottimale funzionamento è preferibile utilizzare il pc con browser Google Chrome. Chi avrà effettuato la registrazione su SOFIA troverà la sua presenza validata nell'area riservata, da dove potrà scaricare l'attestato del Ministero, previa compilazione di un questionario di gradimento del corso.

CONTATTI E INFORMAZIONI

Per informazioni sul corso contattare la Segreteria della Fondazione I Lincei per la Scuola:
segreteria@fondazionelinceiscuola.it