



## LICEO "RISPOLI - TONDI" SCIENTIFICO - CLASSICO



Viale 2 Giugno - 71016 SAN SEVERO (FG)

Tel. 0882/22.24.19 - Fax 0882/22.39.12 - Cod. Fisc. 93071630714 - Cod. Mecc. FGPS210002

PEO: fgps210002@istruzione.it - PEC: fgps210002@pec.istruzione.it - SITO WEB: www.liceorispolitondi.edu.it

Alla Tutor PCTO  
Ai Docenti  
Ai Genitori  
Agli Alunni  
della Classe 3<sup>a</sup> D scientifico  
LICEO  
Al Registro Elettronico  
Al Sito Web

### CIRCOLARE N. 133

**OGGETTO: Progetto PCTO (ex Alternanza Scuola/Lavoro) a.s. 2020/2021 – partecipazione alla Percorso “Analisi e prevenzione dei rifiuti alimentari in tempo di crisi” dell’Università di Foggia**

Si comunica che gli alunni delle classi 3<sup>a</sup> D, impegnati nel progetto di Alternanza Scuola/Lavoro nei giorni:

- **15 febbraio, 16 febbraio, 17 febbraio, 18 febbraio 2021**

non saranno presenti alle lezioni, in quanto parteciperanno, in modalità a distanza, al Percorso di PCTO “Analisi e prevenzione dei rifiuti alimentari in tempo di crisi”, organizzato dal Dipartimento di Economia dell’Università di Economia e inerente la conoscenza di dati statistiche.

La prof.ssa Carella M.A. in qualità di tutor interne, il 15 febbraio p.v. seguirà le classi durante il collegamento, registrando la presenza degli alunni nell’aula virtuale e curando gli adempimenti previsti dalla normativa, in relazione alle attività degli studenti realizzate con gli Enti ospitanti.

In allegato, il calendario e il programma dettagliato delle attività.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Dott.ssa Filomena MEZZANOTTE

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa  
ai sensi dell’art. 3, c. 2 D. Lgs. n. 39/93)

## PCTO- ANALISI E PREVENZIONE DEI RIFIUTI ALIMENTARI IN TEMPO DI CRISI

**Sede:** Dipartimento di Economia (Unifg) – Virtual room

**Responsabile:** Mariantonietta Fiore

**Tutor interno:** Nino Adamashvili (dottoranda)

**Altre RU coinvolte:** Fedele Colantuono (project manager)

**N. max studenti per singolo percorso:** 25 studenti

**Durata: 25 ore totali:**

- 10 ore di lezione frontale
- 5 ore di laboratorio
- 10 ore di studio individuale

MODULI	ATTIVITÀ	ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE**
<b>I Modulo</b> <b>Il sistema agro-alimentare, i modelli di consumo e le perdite e i rifiuti alimentari</b>	Accoglienza	4	Conoscenza e approfondimento dei diversi sistemi agro-alimentari, dei modelli di consumo precedenti ed attuali e della differenza fra perdite e rifiuti alimentari	Sviluppo competenze di analisi di una problematiche globale e promozione pensiero critico
	Presentazione delle attività e delle finalità del percorso  Introduzione alle tematiche e definizione degli obiettivi teorici ed educativi del percorso  <b>Studio individuale:</b> Elaborazione presentazione in Power Point 'Diario sui rifiuti alimentari a casa' (tipologia di rifiuto, percentuali e analisi shopping routine)	3	Metodologia del pensiero critico per utilizzare criticamente conoscenze e abilità per orientarsi in maniera autonoma e creativa nel presente e nel proprio contesto	
<b>II Modulo</b> <b>Dalla waste economy alla circular economy. Scarti e perdite agroalimentari: buone pratiche in Italia e nel mondo in tempo di crisi</b>	Definizione della waste economy e della circular economy. Analisi e studio, tramite presentazioni frontali, video e learning games, di buone pratiche di recupero di scarti e perdite agroalimentari in tempo di crisi	4	Cause, variabili e fattori che determinano le perdite e i rifiuti agroalimentari legati ai modelli di consumo basati sulla Waste economy. New challenges legate alla circular economy	Acquisizione di competenze discrittive e critiche sulla problematica globale del Food waste
	Studio individuale: "Analisi sul web di iniziative e best practices di recupero, riutilizzo e riciclo scarti alimentari"	3		
<b>III Modulo</b> <b>Lezione frontale</b>	Introduzione alle attività di laboratorio. Le iniziative della FAO e della European Food Bank Last minute market Video ed esempi dal 'First International Day of Awareness of Food Loss and Waste' (settembre 2020)	2	Acquisizione delle conoscenze relative alle iniziative, casi studio e buone pratiche legate alla riduzione delle perdite alimentari	Sviluppo competenze di analisi della problematica a livello nazionale, europeo e globale

<p><b>Laboratorio</b></p> <p><a href="#">Il banco alimentare di Foggia</a></p> <p>Skype conference con i responsabili di <a href="#">Lastminute market</a></p>	<p>2 casi studio</p> <p>1. Esperienze, gestione e buone pratiche del BA di Foggia</p> <p>2. Recupero eccedenze, formazione, ricerche e progetti di comunicazione di Lastminute market (focus sulla cucina creativa e sulle collaborazioni con i programmi televisivi etc.)</p> <p><b><u>Studio individuale: presentazione di un lavoro (singolarmente o in team) 'Dalla best practice preferita alla tua migliore idea per la riduzione del Food Waste'</u></b></p>	<p>5</p> <p>4</p>	<p>Acquisizione delle conoscenze relative alle iniziative, esperienze, e buone pratiche a livello locale</p>	<p>Sviluppo di competenze di analisi, discernimento e creative volte alla risoluzione di un problema</p>

LICEO RISPOLI-TONDI SAN SEVERO - CLASSE III D

PTCTO_Analisi e prevenzione dei rifiuti alimentari in tempo di crisi		9:00	10:00	11:00	12:00	Pomeriggio	
Responsabile: prof.ssa Mariantonietta Fiore Tutor interno: dr. Nino Adamashvili (dottoranda)							
I GIORNO	15-feb-21	9:00	10:00	11:00	12:00	Pomeriggio	
	1.1. LEZIONE FRONTALE						
	1.2. LABORATORIO						SKIN'S PROJECT MANAGER+SURVEY+DIARIO
	1.3. STUDIO INDIVIDUALE						
II GIORNO	16-feb-21	9:00	10:00	11:00	12:00	Pomeriggio	
	1.1. LEZIONE FRONTALE						
	1.2. LABORATORIO						FAO - GEORGIA
	1.3. STUDIO INDIVIDUALE						
III GIORNO	17-feb-21	9:00	10:00	16:00	18:00	Pomeriggio	
	1.1. LEZIONE FRONTALE						LASTMINUT MARKET
	1.2. LABORATORIO						BANCO ALIMENTARE
	1.3. STUDIO INDIVIDUALE						
IV GIORNO	18-feb-21	9:00	10:00	11:00	12:00	Pomeriggio	
	1.1. LEZIONE FRONTALE						
	1.2. ESAME E VALUTAZIONE FINALE						
TOTALE	LEGENDA	ore					
	1.1. LEZIONE FRONTALE	10					
	1.2. LABORATORIO	5					
	1.3. STUDIO INDIVIDUALE	10					
TOTALE		25					