

## SCHEMA DI PROGETTAZIONE DEL CORSO

# PRODURRE CIBO NELLO SPAZIO: IL RUOLO DELLE BIOTECNOLOGIE E APPLICAZIONI TERRESTRI

**Referente dell'Istituzione per il Corso:** Matteo Ballottari

**Data di inizio del corso: (inserire data):** febbraio 2023

**Data di fine del corso: (inserire data):** maggio 2023

**Tipologia di formazione erogata.**

X PRESENZA (presso la Scuola interessata o presso il Dip. Biotecnologie)

MISTA

CURRICULARE

EXTRACURRICULARE

**Contenuto e formato del Corso**

**- Descrivere sinteticamente le attività svolte (massimo 500 caratteri)**

Il corso prevede di suscitare l'interesse degli studenti per le Biotecnologie mostrando l'attività di ricerca in corso per il supporto della vita e produzione di cibo in contesti extraterrestri presenti (ISS, vettori spaziali) e futuri (esplorazione e colonizzazione di Luna e Marte). Si affronteranno temi relativi al novel food, economia circolare, valorizzazione di scarti con importanti applicazioni in ambito terrestre.

**- individuare una o più finalità tra quelle menzionate di seguito e definire la rilevanza, in termini di peso %, di ciascuna nell'ambito del percorso complessivo.**

Ai sensi del d.m. 934/2022, art. 3, comma 2, i corsi di orientamento mirano a dare agli alunni l'opportunità di:

a) conoscere il contesto della formazione superiore e del suo valore in una società della conoscenza, informarsi sulle diverse proposte formative quali opportunità per la crescita personale e la realizzazione di società sostenibili e inclusive

20 %

b) fare esperienza di didattica disciplinare attiva, partecipativa e laboratoriale, orientata dalla metodologia di apprendimento del metodo scientifico

30%

c) autovalutare, verificare e consolidare le proprie conoscenze per ridurre il divario tra quelle possedute e quelle richieste per il percorso di studio di interesse;

10 %

d) consolidare competenze riflessive e trasversali per la costruzione del progetto di sviluppo formativo e professionale

20 %

e) conoscere i settori del lavoro, gli sbocchi occupazionali possibili nonché i lavori futuri sostenibili e inclusivi e il collegamento fra questi e le conoscenze e competenze acquisite

20 %