

Agenzie

Future Education Modena

Ordini scolastici

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

Classi

Scuola prim. classe V,
Scuola sec. I grado classe I,
Scuola sec. I grado classe II,
Scuola sec. I grado classe III,
Scuola sec. II grado classe I,
Scuola sec. II grado classe II

Anno scolastico

2023/24

4 - La scienza con il cibo

Finalità

La conoscenza delle caratteristiche chimico-fisiche degli alimenti e delle trasformazioni a cui vanno incontro è alla base del bagaglio culturale - necessario- di ogni adulto. Questa competenza va costruita fin dai primi anni di scuola e insieme ad altri elementi chiave, come la comprensione degli aspetti nutrizionali, delle informazioni contenute in etichetta e legate alla filiera agro-alimentare, delle dinamiche produttive, delle ricadute ambientali e della cultura gastronomica, contribuisce allo sviluppo della capacità di scegliere in modo autonomo e consapevole cosa acquistare e consumare ogni giorno, e costituisce bagaglio professionalizzante del Made in Italy.

Referente

Sara Codeluppi
Telefono: 059 4721040
orari segreteria didattica lun-ven 10-12/14-16
E-Mail: academy@fem.digital

Modalità di prenotazione

Adesione.
Sarà il referente a contattare la scuola per concordare la data.

Modalità di pagamento

Se non si utilizza il contributo del Comune è possibile effettuare il pagamento con bonifico bancario da versare anticipatamente sull'IBAN seguente:
IT88 Q030 3212 8000 1000 0195 524

Note

Gratuito per le prime 6 classi iscritte, le altre 120 euro.

Caratteristiche

Titolo: Laboratorio

Descrizione:

I percorsi possono essere declinati in base alle esigenze di ogni classe di apprendimento:

- per la scuola primaria 5° classe, dove le conoscenze di scienze -chimica- sono limitate, la descrizione delle trasformazioni che avvengono sarà meno approfondita.
- Per la scuola Sec. di I grado sarà possibile (in base alla classe) andare più

a fondo con i concetti di chimica e fisica.

- Per la scuola Sec. di II grado, con una competenza più completa in matematica e una maggiore dimestichezza con formule e simboli, si potranno introdurre concetti più complessi. Ad esempio, per quanto riguarda il percorso Smart Packaging, questo si traduce in un'analisi dettagliata degli ingredienti presenti in etichetta, o, nel percorso Scienza in cucina, sarà possibile approfondire concetti di chimica e fisica più o meno nel dettaglio, in base alla preparazione dei partecipanti (pH, trasformazioni, grandezze fisiche e proporzioni).

Sarà possibile scegliere tra i seguenti argomenti:

Smart packaging: coding e cibo:

Utilizziamo il coding e la programmazione per sviluppare un'etichetta intelligente che parla dell'alimento su cui è posta. Si mappano i principi nutrizionali, la filiera alimentare, le regole e il marketing del cibo, per comprendere e valorizzare come questo è distribuito. Tutte le informazioni sono poi codificate in un ambiente di programmazione, in modo che possano essere condivise e verificate.

STEM in cucina:

A partire da una materia prima alimentare, saranno svolte attività di osservazione, sperimentazione e analisi di tipo scientifico analizzando gli stati della trasformazione, quale ponte di congiunzione fra la materia prima ed il "cibo" considerato come alimento. Lo sviluppo di ricette costituirà l'impianto metodologico attraverso cui approfondire elementi di Fisica (temperatura, umidità, resistenza, densità), biologia (chimica delle macromolecole, microbiologia, sicurezza alimentare), matematica e programmazione.

Dove: FEM, Via Ramazzini 9. Da valutare sotto data se possibile accesso da Largo Sant'Agostino 228

Tempi: 3 h

Costo per classe: 120 €

Obbligatoria: Sì
