



CORSO NAZIONALE DI FORMAZIONE

La Sicurezza Alimentare nella scuola: tecnica & didattica

per docenti di Scienze Naturali
della scuola secondaria di II grado

organizzato dalla Sezione ANISN di Vicenza (qualificata per la formazione degli insegnanti DM. 177/00 articolo 4 - Direttiva n° 90/03 art. 6, 7 e iscritta in data 4 maggio 2015 nel Registro delle Persone Giuridiche della Prefettura di Napoli – U.T.G. n. 1496)
con la collaborazione delle sezioni ANISN di Verona, Bologna, Pavia e Milano

con il Corso di Studi in Sicurezza Igienico-Sanitaria degli Alimenti (Università di Padova, sede di Vicenza)

Direttore del corso: Beatrice Peruffo (Presidente ANISN-vicenza)

Destinatari 25 docenti di Scienze Naturali (scuola secondaria di II grado) provenienti dalle regioni: Veneto, Emilia-Romagna, Lombardia

Numero incontri: 7

- n. 6 laboratori (13 ore totali)
- n. 3 incontri teorici (7 ore totali)
- 3 ore on-line

Data inizio 5 dicembre 2016 **Data fine** 20 marzo 2017

Totale ore in presenza: 20 **Totale ore on-line:** 3

Costo per soci nullo **Costo per non soci** nullo

Regioni coinvolte: Veneto, Emilia Romagna, Lombardia

Sede del corso Liceo "GB Quadri", viale Carducci 17, Vicenza tel. 0444-928877

Possibilità parcheggio SI **mezzi pubblici:** treno + autobus urbano n. 4

Relatori:

prof.^{ssa} Francesca Capolongo - Prof. Associato - Dipartimento BCA, Università di Padova (SSD VET07)
dr.^{ssa} Roberta Merlanti – Ricercatrice - Dipartimento BCA, Università di Padova (SSD VET07)
dr. Mattia Cecchinato – Ricercatore - Dipartimento MAPS, Università di Padova (SSD VET05)
dr. Rudi Cassini – Ricercatore - Dipartimento MAPS, Università di Padova (SSD VET 06)
prof. Enrico Novelli - Prof. Associato - Dipartimento BCA, Università di Padova (SSD VET 04)
prof.^{ssa} Beatrice Peruffo docente di Scienze Naturali presso Liceo Quadri di Vicenza (Presidente ANISN-vicenza)

Obiettivi

- 1- Permettere ai docenti di sperimentare personalmente itinerari didattici laboratoriali tesi all'aggiornamento su tematiche di sicurezza alimentare perché possano essere trasmessi agli studenti in modo più efficace
- 2- Permettere ai docenti di sperimentare metodiche di laboratorio altrimenti non accessibili per la loro complessità o per la strumentazione necessaria
- 3- Offrire ai docenti la possibilità di mettere in relazione alcune tematiche di Sicurezza Alimentare (affrontate dal punto di vista tecnico) alla Storia della Scienza, in particolar modo al dibattito storico sviluppatosi attorno alla credenza sulla "Generazione Spontanea" degli organismi
- 4- Creare occasioni di incontro tra docenti delle scuole superiori e dell'Università per favorire l'armonizzazione e lo sviluppo di tematiche riguardanti l'efficacia dell'azione didattica e l'orientamento in uscita
- 5- Applicare/esercitare/innovare la didattica digitale per migliorare e arricchire le modalità di insegnamento tradizionali



PROGRAMMA

PRIMA PARTE

1-INCONTRO TEORICO Presentazione delle attività e delle finalità del corso; la Sicurezza alimentare in generale; cenni di biologia dell'Ape Mellifica; le caratteristiche chimico – fisiche e microbiologiche del miele; aspetti di salubrità: contaminanti chimici e naturali. (prof.^{ssa} Francesca Capolongo)
data 5 dicembre 2016, durata: 2.5 ore, orario 15.30-18.00

2- LABORATORIO DEL MIELE n.1 Ricerca di residui di farmaci antimicrobici nel miele con metodo ELISA (prof.^{ssa} Francesca Capolongo, Dr.ssa Roberta Merlanti)
data 12 dicembre 2016, durata: 3 ore, orario 15.00-18.00

3- LABORATORIO DEL MIELE n.2: Determinazione dell'attività diastatica nel miele con metodo colorimetrico (parametro di qualità) (prof.^{ssa} Francesca Capolongo, Dr.ssa Roberta Merlanti)
data 23 gennaio 2017, durata: 3 ore, orario 15.00-18.00

SECONDA PARTE

4- INCONTRO TEORICO Nascita del dibattito storico sulla "Generazione Spontanea", i principali contributi dal XVII al XVIII secolo. L'applicazione del metodo sperimentale, l'invenzione del microscopio e suoi primi utilizzi (prof.^{ssa} Beatrice Peruffo)
data 6 febbraio 2017, durata: 2.5 ore, orario 15.30-18.00

5- LABORATORIO DEI MICRORGANISMI prelievo da organo per indagini microbiologiche, isolamento e caratterizzazione batterica (Prof. Mattia Cecchinato)
data 13 febbraio 2017, durata: 2 ore, orario 15.00-17.00

6- LABORATORIO DEI MICRORGANISMI Riconoscimento microscopico e macroscopico dei principali parassiti degli animali e dell'uomo (Prof. Rudi Cassini.)
data 13 febbraio 2017, durata: 1 ora, orario 17.00-18.00

TERZA PARTE

7- LABORATORIO DEL LATTE: Test per il controllo della salubrità del latte pastorizzato (Prof. Enrico Novelli)
data 6 marzo 2017, durata: 3 ore, orario 15.00-18.00

8- LABORATORIO DELLE FERMENTAZIONI applicazione di alcuni quadri sperimentali di valore storico per ripetere le esperienze di Spallanzani e di Pasteur (prof.^{ssa} Beatrice Peruffo)
data 20 marzo 2017, durata: 1 ora, orario 15.00-16.00

9- INCONTRO TEORICO Sviluppo del dibattito storico sulla "Generazione Spontanea", i principali contributi dal XVIII al XX secolo. Il perfezionamento del metodo sperimentale, la scoperta dei microrganismi, la nascita della scienza della Sicurezza Alimentare. Conclusioni (prof.^{ssa} Beatrice Peruffo)
data 20 marzo 2017, durata: 2 ore, orario 16.00-18.00 [Consegna degli attestati]

MODALITA' DI ISCRIZIONE

per iscriversi al Corso Nazionale **La Sicurezza Alimentare nella scuola: tecnica & didattica** è necessario compilare il seguente modulo on-line: goo.gl/vEUfGM entro la sera del **1 dicembre 2016**

Attendere la conferma di avvio corso e di accettazione dell'iscrizione
(via mail entro il giorno 2 dicembre)