

I Lincei per una nuova didattica nella scuola: una rete nazionale

CORSO CHIMICA “NANOMATERIALI E CHIMICA DEGLI ALIMENTI”

A.S. 2018/2019

Stefano Maiorana, Professore Emerito presso l'Università degli Studi di Milano

Descrizione del progetto

Il corso viene proposto in risposta ai suggerimenti dei corsisti dello scorso anno ; i temi disciplinari sono di attualità e investono vari settori della realtà nelle loro applicazioni e implicazioni di carattere economico e socio-ambientale

Destinatari

Il corso è destinato a docenti degli istituti secondari di secondo grado.

Obiettivi

- Mettere gli insegnanti in condizione di trasferire i contenuti delle lezioni nell'ambito della didattica fatta in classe;
- coinvolgere gli insegnanti nella formulazione di unità didattiche sulle tematiche del corso;
- suggerire percorsi sperimentali da affrontare in laboratorio e/o con tecnologie informatiche;
- condividere i materiali prodotti dai corsisti

Metodo di lavoro

Incontri di aggiornamento con lezioni svolte da docenti universitari (15 ore)

Attività individuali di approfondimento anche con utilizzo delle tecnologie informatiche svolti dai singoli docenti; laboratori dimostrativi (3 ore); incontri di presentazione e discussione del materiale elaborato a seguito delle lezioni (5 ore).

Durata del corso: 23 ore

Per la validità del corso e il rilascio dell'attestato finale è richiesta la frequenza almeno del 75% delle ore frontali previste

Iscrizioni

Scadenza iscrizioni: domenica 18 novembre 2018

Per iscriversi al corso è necessario seguire entrambe le modalità di registrazione:

- 1) Compilare la scheda di iscrizione on-line: <https://goo.gl/forms/XFEu4Y3Hs7GI04UB2>
- 2) Accreditarci attraverso la piattaforma S.O.F.I.A. | Codice identificativo: **21726** | Edizione: **31345**

Date e relatori del corso

- 26 novembre 2018 Prof. M. Francolini **“La terapia cellulare - Dalla trasfusione di sangue alla nuova pelle del bambino farfalla.”**
- 28 gennaio 2019 Prof. R. Marchelli **“La sicurezza dei Novel Foods : il ruolo dell'EFSA (European Food Safety Authority)”**
- 14 febbraio 2019 Prof. A. Papagni **“La chimica organica nello stoccaggio dell'energia e dell'idrogeno”**
- 25 febbraio 2019 prof. A. Arnoldi **“Metodi avanzati di analisi degli alimenti”**
- 11 marzo 2019 prof. A. Arnoldi **“Nuove materie prime e nuove tecnologie di processo: impatto sulla composizione degli alimenti”**
- Marzo 2019 prof. A. Arnoldi **“Prodotti dietetici: come si distinguono da quelli normali?”**
- Date da definire: **Laboratorio dimostrativo di analisi alimentari** (max 20 persone/turno)
- 6 maggio 2019: **Presentazione del materiale elaborato dai corsisti**

Sede del corso

Gli incontri si svolgeranno presso l'Istituto Lombardo Accademia di Scienze e Lettere Palazzo di Brera in via Brera 28 e presso i dipartimenti Universitari di UNIMI

Mappatura delle competenze attese

Aggiornare i docenti su nuovi orizzonti disciplinari ; Utilizzare nella pratica didattica i contenuti del corso; Guidare gli studenti nell'approfondimento delle tematiche delle lezioni; Proporre percorsi didattici significativi per l'inserimento dei contenuti disciplinari acquisiti in contesti multidisciplinari; Sperimentare pratiche di laboratorio reali e virtuali.

Modalità di verifica

Scheda di valutazione del corso da compilare on-line a cura dei corsisti. Presentazione di un percorso didattico teorico o sperimentale sul tema del corso proposto e realizzato con gli studenti.

Informazioni

Segreteria Fondazione "I Lincei per la Scuola" - segreteria@fondazioneinceiscuola.it - 06/680275329

L'Accademia Nazionale dei Lincei che ha promosso il Progetto "I Lincei per una nuova didattica nella scuola: una rete nazionale" è un Ente accreditato e qualificato per la formazione del personale docente, in base alla direttiva 170/2016 ed è equiparata a struttura Universitaria ai sensi della direttiva n. 90/2003 e della c.m. n 376 del 23.12.95.

Con la collaborazione della Fondazione Silvio Tronchetti Provera

