



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

Scuola di Agraria



Valorizzazione delle filiere agroalimentari toscane attraverso tecniche sostenibili e sistemi di tracciabilità della qualità e sicurezza

Durante il percorso vengono affrontate alcune delle tematiche cardine del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, quali la valorizzazione delle filiere agroalimentari toscane attraverso tecniche sostenibili e sistemi di tracciabilità della qualità e sicurezza.

Attraverso un **approccio multidisciplinare**, gli studenti e le studentesse sono accompagnati/e da docenti con expertise differenti e complementari alla scoperta di tematiche fondamentali tra cui la produzione dell'olio d'oliva e la coltivazione di frumento in Toscana, il cibo sostenibile e di qualità e l'interazione pianta-microorganismi per un'**agricoltura sostenibile**.

Modalità di svolgimento e metodologia

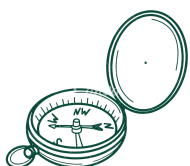
Il percorso si caratterizza per una **metodologia mista a carattere teorico-pratico** con attività frontali in aula (che prevedono l'utilizzo di presentazioni interattive e video) e attività svolte in laboratorio e/o eventualmente nel giardino scolastico.

Durata e articolazione

Il progetto prevede un percorso formativo di **cinque incontri** della durata di **3 ore ciascuno, per un totale di 15 ore di orientamento**.



Quattro incontri a carattere **disciplinare** sui temi descritti di seguito presso le **sedi scolastiche**.



Un incontro a carattere **trasversale** sui temi dell'orientamento, sui fattori che determinano le scelte post-diploma e sulla conoscenza del contesto universitario presso le **sedi dell'Università degli Studi di Firenze, gli Istituti scolastici o in modalità telematica**.

Articolazione degli incontri



LA PRODUZIONE DI OLI D'OLIVA IN TOSCANA E LA LORO SOSTENIBILITÀ

Gli studenti e le studentesse sono accompagnati/e alla scoperta dei moderni impianti per la produzione di olio EVO di alta qualità e le opportunità per il riutilizzo dei co-prodotti verso una produzione sostenibile. Inoltre, sono trattate le tecniche per il controllo di qualità del prodotto, messe in evidenza le criticità e luoghi comuni da sfatare nel settore olivo-oleicololo.



LA COLTIVAZIONE DI FRUMENTO IN TOSCANA FRA VALORIZZAZIONE DELLE VARIETÀ ANTICHE E VALUTAZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI

La coltivazione del frumento in Toscana, le varietà antiche di frumento, il loro ruolo nel settore agroalimentare regionale e le strategie di mitigazione degli impatti ambientali in agricoltura sono oggetto di analisi e discussione con gli studenti. Grazie all'utilizzo di uno spettrometro fotoacustico e camera di accumulo dinamica gli studenti e le studentesse, guidati/e da esperti formatori, hanno modo di misurare le emissioni di gas serra.



CIBO SOSTENIBILE E DI QUALITÀ. BREVE GUIDA PER SCELTE DI CONSUMO RESPONSABILI

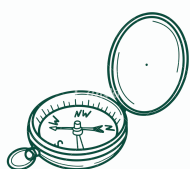
Che cosa significa cibo di qualità? La sostenibilità può essere una qualità del cibo? Cosa vuol dire che il pecorino toscano è un formaggio DOP? Che l'olio toscano è IGP? L'alimento non ha una voce e senza un'etichetta non ci può raccontare la sua storia e le sue caratteristiche, per questo diventa essenziale comprendere il linguaggio delle etichette, per districarsi in un labirinto di segni e termini.



INTERAZIONE PIANTA-MICROORGANISMI PER UN'AGRICOLTURA SOSTENIBILE

Le associazioni che la pianta riesce naturalmente a stabilire con i microrganismi sono alla base delle più moderne biotecnologie agrarie. Tra le interazioni pianta-microrganismi più interessanti ci sono quelle simbiotiche stabilite tra leguminose e rizobi azotofissatori.

Grazie ad un'attività pratica di osservazione e conta di noduli in piante leguminose bioincolate, valutazione dei caratteri biometrici vegetali, ed esempi di analisi bioinformatica delle comunità microbiche isolate da tali piante, sono illustrate le potenzialità applicative delle interazioni tra la pianta e il suo microbiota per un'agricoltura sostenibile.



PROGETTARE IL FUTURO: PERCORSI, STRUMENTI, POSSIBILITÀ

Gli studenti e le studentesse vengono accompagnati/e nell'esplorazione delle molteplici opportunità offerte dai percorsi di istruzione e formazione terziaria e dal mondo del lavoro, ri-pensandosi e definendo un primo progetto per il futuro.