UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO





Area di riferimento SCIENZE AGRARIE E ALIMENTARI

Titolo del progetto SA.30 – School Area Agraria e Alimentare

Il percorso prevede 3 moduli.

Modulo in ambito agrario: Dalla vigna al vino - 6 ore

- Suolo e Radici: Un Legame Indissolubile (2 h): Lo studente/la studentessa scoprirà come le radici contribuiscono alla produzione di vini con differenti caratteristiche. L'interazione tra radice e portainnesto sarà illustrata con dei box trasparenti che permettono di osservare la crescita delle radici e gli studenti saranno invitati a considerare l'importanza dell'ambiente sulla qualità del vino.
- Vigne Resistenti: Sostenibilità e Qualità nel Bicchiere (2 h): Come si ottengono viti resistenti alle malattie? E il vino che producono è altrettanto buono? Lo studente/la studentessa verrà invitato a misurare la resistenza di diverse varietà alla peronospora, con un microscopio
- Innovazione in Vigna: Robot e Superpoteri della Luce (2 h): Come viene utilizzata l'automazione in vigna? Quali sono gli strumenti innovativi a disposizione dei viticoltori? Lo studente/la studentessa scoprirà che illuminando un grappolo d'uva si può capire quanto zucchero contiene. Un'esperienza interattiva con LED.

Modulo in ambito alimentare: • AlimentiAMO – 6 ore

Le studentesse e gli studenti saranno invitate/i a partecipare a diversi seminari organizzati dai docenti del Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente, volti a comprendere la complessità del sistema alimentare e di come diverse discipline (es. tecnologie alimentari, chimica e biochimica, microbiologia, nutrizione, entomologia e patologia vegetale) debbano integrarsi per la produzione e la somministrazione di alimenti sani, sicuri e sostenibili. Inoltre, potranno osservare alcune attività didattiche basate sulla metodologia di apprendimento attraverso il fare (learning by doing) e svolte nei laboratori disciplinari del Dipartimento.

Modulo di Orientamento – 3 ore : Studiare e laurearsi alla facoltà di scienze agrarie e alimentari

DURATA

15

NUMERO STUDENTI

40

PERIODO DI SVOLGIMENTO

2 e 3 aprile 2025

MODALITA' DI SVOLGIMENTO

in presenza presso UNIMI

INFORMAZIONI:

Referente Attivita'

Da contattare per organizzazione

Prof.sse Borin, Martini e Zucali scuole.pnrr@unimi.it

getti PNRR- UNIMI 2024.25