

"PIANO NAZIONALE DI RIPRE

SA E RESILIENZA (PNRR) – MISSIONE 4 "Istruzione e ricerca"
COMPONENTE 1 "Potenziamento dell'offerta dei servizi all'istruzione: dagli asili nido all'Università"
INVESTIMENTO 1.6 "Orientamento attivo nella transizione scuola-università"

Progetto "Consapevolmente" (2022 – 2026) - CUP J41I24000240006
Anno scolastico 20 25– 2026

CONSAPEVOLMENTE "ONE HEALTH"

le Scienze Veterinarie e Agrarie per la salute dell'uomo, degli animali e dell'ambiente

Area Medico - Sanitaria
Dipartimento di Scienze Veterinarie

Destinatari: studenti e studentesse delle classi degli Istituti secondari di 2° grado

Numero alunni coinvolti: 20/30 studenti per gruppo

Durata complessiva del percorso di orientamento: 15 ore

Articolazione: 3 moduli - Modulo A, Modulo B, Modulo C

Inizio attività: ottobre 2025

Fine attività: maggio 2026

MODULO A

Conoscenza delle scelte post-diploma, dalla formazione superiore all'inserimento nel mondo del lavoro

A cura di: Docenti universitari ed Esperti di elevata qualificazione

Durata del laboratorio: 4 ore

Modalità di erogazione: In presenza/on line

Sede: presso l'Ateneo/Istituto scolastico

Abstract

Il modulo di orientamento è incentrato sui temi più importanti della scelta post-diploma: dall'inserimento nel mondo del lavoro alle diverse possibilità di proseguimento della formazione (corsi universitari, parauniversitari, ITS ...). Offrirà ai partecipanti la possibilità di conoscere e riflettere su tutte le scelte future da intraprendere anche grazie all'utilizzo di un approccio critico e di strumenti di auto-orientamento.

Obiettivi

Il modulo si pone l'obiettivo di accrescere la consapevolezza dei partecipanti sull'importanza di creare un proprio percorso di carriera, affrontando la differenza tra competenze e conoscenza, attitudini e valori personali.

Articolazione del Modulo:

Le attività si svolgeranno in un unico incontro.

MODULO B

Esperienza di didattica disciplinare attiva, partecipativa e laboratoriale, orientata dalla metodologia di approccio allo studio delle discipline dell'area medico - sanitaria

A cura del Dipartimento di Scienze Veterinarie

Il Dipartimento di Scienze Veterinarie ha sede presso il Polo Universitario dell'Annunziata. E' un centro di eccellenza per la formazione, la ricerca e i servizi nell'ambito delle Scienze Veterinarie, Biotecnologiche ed Agrarie. Attraverso attività didattiche, laboratori e progetti scientifici, il Dipartimento offre agli studenti percorsi didattici di alta qualità, tra cui il Corso di Laurea Magistrale a ciclo unico in "Medicina Veterinaria" (LM-42), ad accesso programmato, accreditato a livello europeo, il Corso di Laurea triennale in "Scienze, Tecnologie e Sicurezza delle produzioni animali" (L-38) e il Corso di Laurea triennale in "Scienze e tecnologie agrarie per la transizione ecologica" (L-25). I percorsi di Laurea triennali possono proseguire con il Corso di Laurea Magistrale in Sicurezza e Qualità delle produzioni animali (LM-86) e/o con il Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie Veterinarie (LM-9). Il Dipartimento dispone di strutture moderne, laboratori specializzati ed è sede dell'Ospedale Veterinario Universitario Didattico (OVUD), configurandosi come punto di riferimento per il territorio e per la comunità scientifica nazionale ed internazionale

Durata del laboratorio: 5 ore

Modalità di erogazione: In presenza, secondo calendario fornito dall'Università

Sede: Dipartimento di Scienze veterinarie campus Annunziata e Aziende convenzionate

Titolo del percorso

Consapevolmente "One Health": le Scienze Veterinarie e Agrarie per la salute dell'uomo, degli animali e dell'ambiente. Il progetto "Consapevolmente One Health" si propone di avvicinare gli studenti delle scuole secondarie di secondo grado al mondo delle Scienze Veterinarie, Agrarie e delle Produzioni Animali, offrendo un percorso formativo interdisciplinare che affronti temi attuali e concreti legati alla salute, all'ambiente e alla sostenibilità. Il principio ispiratore è quello della "One Health", una visione scientifica e culturale che riconosce l'interconnessione tra la salute dell'uomo, degli animali e dell'ambiente. In un'epoca segnata da sfide globali come il cambiamento climatico, la sicurezza alimentare, le zoonosi e la perdita di biodiversità, formare cittadini consapevoli e informati è più che mai necessario. Attraverso moduli tematici curati da docenti universitari, gli studenti avranno l'opportunità di esplorare:

- la Medicina Veterinaria come scienza al servizio della salute pubblica;
- il ruolo delle produzioni animali nella sostenibilità alimentare;
- l'importanza della corretta gestione ambientale e agricola
- le nuove frontiere della ricerca per il benessere animale e umano

L'offerta formativa sarà ampia e articolata: ogni corso sarà descritto attraverso un titolo un breve abstract per permettere alle scuole di scegliere i percorsi più adatti ai propri studenti. Un'occasione per aprire una nuova finestra sul mondo universitario, comprendere il valore delle scienze della vita e riflettere sul futuro del nostro pianeta.

Attività Laboratoriali

❖ Tagli giusti, rischi nascosti: guida pratica alla carne e alla prevenzione parassitaria

Questo laboratorio accompagna gli studenti in un percorso multidisciplinare che unisce anatomia, sicurezza alimentare e sanità pubblica, con l'obiettivo di sviluppare una maggiore consapevolezza sul cibo che arriva sulle nostre tavole. La prima parte sarà dedicata alla scoperta dei principali tagli di carne degli animali da reddito, con il riconoscimento delle diverse parti anatomiche. Gli studenti potranno osservare da vicino strutture reali, organi plastinati e imparare a distinguere i tagli in base alla specie, alla qualità e all'utilizzo alimentare. A seguire, il focus si sposterà sui parassiti che possono colpire gli animali e, in alcuni casi, essere trasmessi all'uomo (zoonosi). Verranno illustrate le principali infestazioni parassitarie, come si sviluppano, quali sono i rischi per la salute umana e animale e come sia possibile prevenirle lungo tutta la filiera: dall'allevamento alla macellazione fino alla corretta manipolazione e cottura degli alimenti. Il laboratorio si propone anche come momento di riflessione sul valore della prevenzione, dell'igiene e del consumo

informato, fornendo agli studenti strumenti per leggere in modo più critico le informazioni che riguardano gli alimenti di origine animale e la sicurezza alimentare.

Obiettivi del laboratorio: il laboratorio si propone di avvicinare gli studenti alla conoscenza dell'anatomia applicata degli animali da reddito, con un focus sui principali tagli di carne e sul loro utilizzo alimentare. Allo stesso tempo, verranno introdotti al tema dei parassiti zoonotici imparando come questi possano influire sulla salute animale umana, e come sia possibile prevenirli lungo tutta la filiera alimentare. L'obiettivo finale è promuovere una visione consapevole e critica del consumo degli alimenti di origine animale, valorizzando l'importanza dell'igiene della prevenzione e del rispetto per la salute pubblica e per gli animali.

❖ **L'arte di curare: dolore, chirurgia e anestesia in ambito veterinari**

Questo laboratorio offre agli studenti un'immersione guidata nel cuore della medicina veterinaria, esplorando tre aspetti fondamentali dell'attività clinica: la gestione del dolore, la chirurgia e l'anestesia.

Un percorso pratico e riflessivo che unisce scienza, empatia e consapevolezza professionale.

Valutazione del dolore negli animali: gli studenti apprenderanno come riconoscere i segni del dolore nelle diverse specie animali, sviluppando un approccio clinico completo: dalla raccolta dell'anamnesi alla visita, passando per gli esami collaterali e la discussione del caso clinico. Particolare attenzione sarà dedicata alla scelta della terapia più appropriata ponendo al centro il benessere dell'animale.

Il ruolo del Chirurgo Veterinario: In questa parte del laboratorio, i partecipanti rifletteranno su cosa significhi essere Chirurgo Veterinario, sull'importanza di riconoscere la propria predisposizione, di prendere decisioni etiche e consapevoli per il paziente, e di valorizzare il proprio ruolo in sinergia con l'equipe clinica.

L'anestesia e le varie specie: scelta dei pazienti, distinzioni tra le specie, a cosa può servire, quali capacità dobbiamo avere, importanza del ruolo.

Obiettivo del laboratorio: fornire una visione concreta e multidisciplinare della professione del Medico Veterinario, stimolando negli studenti la curiosità, l'orientamento alla cura e la consapevolezza delle responsabilità che questa professione comporta. Il laboratorio prevede una parte teorica preliminare alle attività sperimentali da svolgersi in laboratori attrezzati a posto singolo. Le esperienze progettate nell'ambito della tematica del progetto prevedono l'uso di tecniche e strumentazioni di ambito chimico e biologico.

❖ **Nutrire il futuro: scarti, sensi e saperi nella filiera agroalimentare**

Approccio sensoriale alla Qualità degli Alimenti della Tradizione Mediterranea

Il laboratorio ha l'obiettivo di avvicinare gli studenti alla valutazione organolettica degli alimenti attraverso l'uso dei cinque sensi: vista, olfatto, gusto, tatto e udito. L'esperienza permette di comprendere l'importanza dell'analisi sensoriale nel settore alimentare, sia per il controllo qualità sia come strumento per la valorizzazione della qualità, la tutela del consumatore e la promozione della cultura alimentare. Gli studenti acquisiranno nozioni di base sulla fisiologia dei sensi e sulle soglie di percezione. Attraverso prove pratiche guidate, come test triangolari, descrittivi e di gradimento, i partecipanti impareranno a riconoscere differenze sottili tra alimenti simili, migliorando la propria consapevolezza alimentare e sviluppando un approccio più critico e scientifico al cibo. Particolare attenzione sarà rivolta a due prodotti simbolo della tradizione agroalimentare italiana. Gli studenti potranno scegliere tra l'olio extravergine di oliva ed il vino. L'esperienza sarà condotta nel laboratorio di analisi sensoriale del Dipartimento che dispone di quattro aree ben definite e separate: preparazione e conservazione dei campioni; valutazioni individuali con 8 cabine sensoriali conformi alle norme UNI EN ISO 8589:2010; valutazioni collettive riservata a discussioni aperte tra i giudici e il responsabile del laboratorio; sala di elaborazione dei dati.

L'analisi sensoriale dell'olio extravergine di oliva sarà condotta secondo il Regolamento UE 2568/91 e successive modifiche e comprenderà l'utilizzo di schede sensoriali secondo modelli ufficiali. L'analisi sensoriale del vino comprenderà gli aspetti gustativi, olfattivi e visivi di vini da vitigni autoctoni siciliani secondo le indicazioni dell'OIV (Organizzazione internazionale della vigna e del vino). Il laboratorio prevede una parte teorica preliminare alle attività sperimentali da svolgersi in laboratori attrezzati a posto singolo. Le esperienze progettate nell'ambito della tematica del progetto prevedono l'uso di tecniche e strumentazioni di ambito chimico.

Nutrizione animale sostenibile: come trasformare gli scarti agroalimentari in risorse utili per l'ambiente e l'alimentazione

L'attività è dedicata all'esplorazione di approcci analitici innovativi per la caratterizzazione nutrizionale e funzionale di sottoprodotti e scarti dell'industria agroalimentare destinati all'alimentazione animale.

L'attività prevede l'illustrazione di tecnologie e metodologie avanzate per identificare composti bioattivi e

nutraceutici, valutandone il potenziale applicativo in un'ottica di riduzione degli sprechi, sostenibilità ambientale ed economia circolare. Gli studenti saranno coinvolti in attività che prevedono di comprendere il valore scientifico e ambientale del recupero e della trasformazione di biomasse residuali in mangimi ad alto valore aggiunto.

❖ **Coltivare il futuro: droni, semi e salute nella nuova agricoltura**

Il laboratorio propone un percorso multidisciplinare che unisce tecnologia, scienze e sostenibilità: dall'uso dei droni in agricoltura di precisione alla coltivazione scientifica di ortaggi, fino alla scoperta delle proprietà nutrizionali di frutta e verdura. Un viaggio dal campo alla tavola per comprendere come innovazione e buone pratiche agroecologiche possano migliorare la qualità del cibo e il benessere.

Futuro in volo: impiego di sistemi aerei a pilotaggio remoto (droni) in agricoltura di precisione

Obiettivo: avvicinare i ragazzi al mondo dell'agritech, mostrando come i droni siano strumenti potenti per monitoraggio, sostenibilità e innovazione nella produzione agricola.

Il laboratorio si compone di una parte teorica e di una parte pratica. Nella introduzione teorica multimediale attraverso immagini/video reali si affronterà l'uso dei sistemi aerei a pilotaggio remoto (droni) in agricoltura di precisione con cenni sugli aspetti normativi, tecnologici e sul loro ruolo anche nel mondo scientifico. Nella parte pratica saranno analizzate da vicino le caratteristiche e le prestazioni tecnologiche e scientifiche di queste attrezzature, verrà effettuata una simulazione di mappatura con sensore multispettrale con dei voli dimostrativi e, infine, si analizzeranno dei dati rilevati in campo al fine di ottenere delle mappe specifiche delle colture analizzate. I ragazzi interpreteranno immagini reali o simulate per individuare aree da trattare.

Tecniche agroecologiche delle colture erbacee

Vuoi scoprire come nasce il cibo che arriva sulle nostre tavole e come l'agricoltura può diventare alleata dell'ambiente? Questo laboratorio ti porta fuori dalle aule in piena campagna e ti fa sperimentare in prima persona l'applicazione delle tecniche agroecologiche delle colture erbacee. Imparerai che un'azienda agricola non produce solo grano o foraggi, ma è anche custode della biodiversità, della qualità del suolo e dei servizi ecosistemici.

Frutta e Verdura dal campo alla tavola: nutrizione, antiossidanti e benessere

Saranno descritti i principali caratteri qualitativi dei prodotti; sarà approfondito il ruolo della nutrizione e degli antiossidanti nel mantenimento del benessere e della salute; saranno illustrate le tecniche e i metodi di analisi utilizzati per valutare la qualità ortofrutticola, sia dal punto di vista fisico-chimico e organolettico.

Dal seme alla tavola: la tua mini-coltivazione scientifica

Mini lezione sui novel foods e sulle coltivazioni fuori suolo. Attraverso esperimenti guidati, gli studenti esploreranno i novel foods, le coltivazioni senza suolo e le applicazioni dell'agritech, diventando protagonisti di una piccola ma significativa esperienza di ricerca.

Articolazione del Modulo:

le attività si svolgeranno in un unico incontro

Docenti referenti del corso

Maria Cristina Guerrero, e-mail: mariacristina.guerrera@unime.it – Tel. 090 6766542

MODULO C

Consolidamento delle competenze trasversali per la costruzione del proprio progetto di sviluppo formativo e professionale

A cura Psicologi Università degli Studi di Messina ed Esperti di elevata qualificazione

Durata del laboratorio: 6 ore

Modalità di erogazione: In presenza, orario da concordare con i referenti dei corsi

Sede: presso la sede dell'Istituto scolastico

Abstract

Consolidamento delle competenze trasversali (problem solving, decision making, autostima e autoefficacia) per la costruzione del progetto di sviluppo formativo e professionale. Tale modulo si configura come un percorso di orientamento ideato con l'intento di promuovere l'autoanalisi delle proprie caratteristiche e facilitare l'esplorazione, attraverso il gruppo, di tutte quelle dimensioni che possono sostenere lo studente nella progettazione del suo futuro

Obiettivi

- acquisire consapevolezza del proprio sé e delle proprie aspirazioni accademico/professionali
- definire quali sono le risorse più utili da investire per raggiungere un obiettivo accademico/lavorativo
- favorire l'acquisizione di strategie di decision making e problem solving.

Metodologie, strumenti, sistemi di lavoro utilizzati

Le attività facenti parte del modulo saranno realizzate sotto forma di esperienza laboratoriale.

Durante gli incontri saranno svolte attività sia individuali che in gruppo. Il lavoro si baserà sull'esperienza diretta che i partecipanti realizzeranno attraverso esercitazioni, giochi, momenti di riflessione e discussione.

Metodologie/strumenti: Presentazioni in Power Point - Uso di Questionari validati scientificamente - Giochi dinamici di gruppo - Brainstorming - Materiale cartaceo.

Articolazione del Modulo

Le attività si svolgerà in uno o due incontri.