(Allegato 2)

SCHEDA DEL PROGETTO FSL (ex PCTO)	
Titolo del progetto	Agroalimentare circolare: quando lo scarto diventa valore
Anno Accademico	2026/2027
Dipartimento/i	DiSTABiF
N. Studenti *	
N. Ore **	30
Tipologia di attività *(es.: didattica frontale, laboratori, attività teorico-pratica ecc.)*	*didattica frontale, laboratori, attività teorico-pratica*
Descrizione e contenuti del progetto	Gli studenti saranno protagonisti di un'esperienza di apprendimento in contesto lavorativo, entrando in contatto con il mondo della ricerca e dell'innovazione agroalimentare e sviluppando competenze utili anche in vista dell'orientamento post-diploma e della scelta consapevole del percorso universitario. E se uno scarto potesse diventare una nuova risorsa? La lotta allo spreco alimentare rappresenta una delle principali sfide per la sostenibilità del settore agroalimentare e offre oggi interessanti opportunità di innovazione. Il percorso guiderà gli studenti alla scoperta di come gli scarti delle filiere agroalimentari locali possano essere recuperati e trasformati in nuove risorse ad alto valore aggiunto. Attraverso attività sperimentali e casi applicativi, gli studenti approfondiranno le strategie di economia circolare e valorizzazione dei sottoprodotti, esplorando il recupero di sostanze bioattive e polisaccaridi e le loro possibili applicazioni nella formulazione di nuovi prodotti destinati alla salute, al benessere e all'industria alimentare. Il percorso permetterà così di comprendere come scienza, tecnologia e sostenibilità possano trasformare un problema ambientale in un'opportunità di innovazione, creando nuove catene di valore e contribuendo alla costruzione di un modello agroalimentare più circolare e sostenibile.
Eventuali collegamenti con PLS e POT	
Documentazione allegata *(facoltativo)*	
Riferimenti del/i Responsabile/i Scientifico/i del progetto ***	Prof.ssa Severina Pacifico, severina.pacifico@unicampania.it, 0823274578; Prof.ssa Simona Piccolella, simona.piccolella@unicampania.it, 0823274572

* Indicare il numero di studenti massimo che possono essere coinvolti nel PCTO

** Indicare il numero di ore totali delle attività previste nell'ambito del PCTO

*** Indicare Nome, Cognome e recapiti dei responsabili