

Titolo del Progetto	La mi@ biblioteca scolastica: istruzioni per l'uso e la gestione
Descrizione del progetto e attività previste	<p>Il progetto mira a fornire agli studenti le conoscenze di base per imparare a gestire la propria biblioteca scolastica attraverso lo svolgimento delle seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Effettuare la ricognizione e il controllo del materiale bibliografico posseduto - Decidere quali libri comprare e redigere di semplici elenchi in formato elettronico - Inventariare i libri acquistati o donati e il materiale acquisito durante l'anno (ad esempio ricerche e tesine da mettere a disposizione degli studenti futuri) - Collocare il materiale - Catalogare e conoscere la struttura di un record bibliografico (a livello elementare; si potranno aggiungere elementi di catalogazione in SBN per gli istituti aderenti al Polo di Teramo-Pescara) - Ricercare in un catalogo elettronico - Redigere una semplice bibliografia (ad esempio per una tesina) - Gestire i turni e le aperture della biblioteca, in modo da tenerla aperta il più possibile - Organizzare il prestito e la consultazione - Aiutare gli altri studenti a reperire il materiale di cui hanno bisogno - Trasmettere le nozioni acquisite per formare altri studenti <p>E' auspicabile che in caso di partecipazione dei terze classi il progetto prosegua negli anni successivi, in modo da garantire il completamento delle attività formative</p>
Competenze attese	Utilizzare risorse organizzative per eseguire il lavoro, Gestire le attività con autonomia organizzativa, Risolvere problemi sul lavoro, Concentrarsi sulle cose da fare, Saper comunicare
Ulteriori competenze tecnico-professionali	Ricerca dati, informazioni e contenuti attraverso semplici ricerche in ambienti digitali; Confrontare dati, informazioni e contenuti reperiti
Metodologie, strumenti, sistemi di lavoro utilizzati	<p>Metodologie e strumenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attività di apprendimento sul campo delle diverse procedure, affiancate da momenti formativi a carattere teorico, attraverso l'utilizzo dei principali applicativi informatici e risorse in rete <p>Sistemi di lavoro acquisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acquisizione a livello elementare delle principali nozioni sul percorso del libro in biblioteca dall'ingresso alla collocazione. - Acquisizione delle principali metodologie di gestione del front office in biblioteca (orari, prestito consultazione) e di reference (assistenza e intermediazione nell'uso delle risorse della biblioteca)
Rischi specifici in materia di sicurezza sul lavoro	rischio incendio in caso di accesso al deposito librario
Numero di ore previste per studente	20
Sede di svolgimento del Progetto	Biblioteca Polo Umanistico-Bioscienze
Numero di studenti ammessi per progetto	3
Classi ammesse	Terze, Quarte, Quinte
Tipologia di Istituto di provenienza degli studenti	Liceo classico; Liceo scientifico
Tutor Unite	Valeria De Bartolomeis
Indirizzo e-mail Tutor Unite	vdebartolomeis@unite.it
Indicare se disponibili ad ospitare studenti con disabilità	no
dal	21/01/2019
al	29/03/2019
Articolazione delle attività	Dal Lunedì al Venerdì
Orario di svolgimento	Mattina (4/5 h)
Replicabilità del Progetto	si
dal	01/04/2019
al	14/06/2019
Articolazione delle attività	Dal Lunedì al Venerdì
Orario di svolgimento	Mattina (4/5 h)

Titolo del Progetto	La filiera del latte e derivati in Abruzzo
Descrizione del progetto e attività previste	<p>La presentazione di questo progetto per l'anno 2019 è un proseguo di attività di laboratorio già svolte nel mese di aprile e giugno 2018 presso il laboratorio di Zootecnia e Produzioni animali della Facoltà di Bioscienze dell'Università di Teramo .</p> <p>La tradizione casearia abruzzese ha radici molto antiche che s'intrecciano indissolubilmente con la storia della sua popolazione, dedita da secoli alla pastorizia e all'autoproduzione dei derivati del latte e della carne. Tra le arti dei pastori abruzzesi e delle aziende zootecniche, infatti, la produzione del formaggio vaccino, pecorino e della ricotta sono sempre state le più rilevanti. Nasce così il progetto ASL dal titolo "La filiera del latte e derivati in Abruzzo."</p> <p>Durante il percorso formativo, gli studenti acquisiranno le nozioni tecnico-scientifiche da applicare per la valutazione della qualità nutrizionale del latte e derivati ed utilizzeranno oltre alla strumentazione di base, anche apparecchi, come spettrofotometro, HPLC, GC/FID e verranno fornite utili informazioni sul loro funzionamento.</p> <p>Il progetto prevede una serie di attività a supporto della formazione e della crescita degli allievi su specifiche competenze tecnico-specialistiche e trasversali, quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Nozioni principali sulla gestione di un laboratorio di ricerca nel settore agro-alimentare; •Nozioni principali sul Rischio chimico, Buone pratiche di laboratorio (BPL) e Gestione dei rifiuti speciali in un laboratorio di ricerca; •Valutazione dei parametri qualitativi del latte e derivati; •Valutazione quanti-qualitativa dei lipidi attraverso l'utilizzo del GC/FID; •Determinazione dei processi ossidativi durante la conservazione dei prodotti di origine animale mediante tecniche spettrofotometriche; •Determinazione di alcuni composti antiossidanti presenti negli alimenti per uso zootecnico mediante la cromatografia liquida (HPLC-UV-Vis). <p>La proposta progettuale si prefigge l'obiettivo di fornire agli studenti coinvolti ulteriori conoscenze nel settore agro-alimentare ed in particolare si propone di:</p> <ul style="list-style-type: none"> •agevolare gli allievi nelle future scelte di studio e professionali mediante la conoscenza diretta del mondo universitario; •migliorare l'occupabilità dei giovani; •sviluppare competenze spendibili nel mercato produttivo e più in generale realizzare un collegamento tra la scuola e il mondo della ricerca; •far acquisire loro competenze tecniche e professionali richieste dalle aziende nell'ambito della filiera del latte; •fornire le conoscenze di base delle principali metodologie per la valutazione di alcuni parametri qualitativi dei prodotti caseari; •acquisire nozioni per l'elaborazione, l'interpretazione e la valutazione dei risultati sperimentali ottenuti in un laboratorio di ricerca; •sviluppare le capacità di lavorare in team; •costruire relazioni efficaci nel contesto di studio e di lavoro. <p>Infine, per soddisfare le richieste del consumatore verranno approfonditi aspetti inerenti il controllo della qualità delle matrici lattiero-casearie e saranno fornite nozioni della ricerca applicata al settore per l'innovazione dei processi e dei prodotti.</p>
Competenze attese	Lavorare in gruppo, Rispettare gli orari di lavoro, Adattarsi a nuovi ambienti sconosciuti, Rispettare i tempi di consegna del lavoro, Saper comunicare
Ulteriori competenze tecnico-professionali	Conoscenza diretta della ricerca applicata al settore agro-alimentare in particolare a quello lattiero-caseario.
Metodologie, strumenti, sistemi di lavoro utilizzati	<p>Lezioni frontali</p> <ul style="list-style-type: none"> •Sessioni laboratoriali •Attività seminariale •Realizzazione di materiale informativo multimediale <ul style="list-style-type: none"> •Bilancia tecnica •Bilancia analitica •Distillatore •Spettrofotometro •HPLC-UV-Vis •GC/FID <ul style="list-style-type: none"> •Capacità di lavorare in team •Gestione ed interpretazione dei dati acquisiti
Rischi specifici in materia di sicurezza sul lavoro	Rischio chimico, elettrico
Numero di ore previste per studente	36
Sede di svolgimento del Progetto	Laboratorio di Zootecnia e Produzioni animali – Facoltà di Bioscienze e Tecnologie agroalimentari e ambientali, Via R. Balzarini, 1 - 64100 (TE)
Numero di studenti ammessi per progetto	4
Classi ammesse	Quinte
Tipologia di Istituto di provenienza degli studenti	Istituti tecnici, Liceo scientifico
Tutor Unite	Dott.ssa Grotta Lisa
Indirizzo e-mail Tutor Unite	lgrotta@unite.it
Indicare se disponibili ad ospitare studenti con disabilità	si compatibilmente con le attività di laboratorio
dal	22/04/2019
al	26/04/2019
Articolazione delle attività	Dal Lunedì al Giovedì
	Venerdì
Orario di svolgimento	Mattina e Pomeriggio (8 h)
	Mattina (4/5 h)
Replicabilità del Progetto	si
dal	10/06/2019
al	14/06/2019
Articolazione delle attività	Dal Lunedì al Giovedì
	Venerdì
Orario di svolgimento	Mattina e Pomeriggio (8 h)
	Mattina (4/5 h)

Titolo del Progetto	Riorganizzazione e archiviazione progetti formativi studenti Med. Vet. e TBA
Descrizione del progetto e attività previste	Lo studente di Med. Vet., per svolgere il tirocinio curriculare, deve presentare sei progetti formativi che, spesso, non sono esibiti consecutivamente. Il progetto mira a ricostruire, per ogni studente di Med. Vet., il periodo di tirocinio svolto, dal - al, raccogliere tutti insieme i progetti presentati e riorganizzare tutto l'archivio in ordine alfabetico. Si potrebbe predisporre un file nuovo, anche per gli studenti di TBA, ove inserire anche l'indirizzo e-mail per eventuali aggiornamenti su convegni/work shop organizzati dalla nostra Facoltà.
Competenze attese	Rispettare gli orari di lavoro, Adattarsi a nuovi ambienti sconosciuti, Adattarsi ai ritmi di lavoro
Ulteriori competenze tecnico-professionali	
Metodologie, strumenti, sistemi di lavoro utilizzati	Si richiede lavoro manuale oltre alle minime conoscenze informatiche per inserire i dati richiesti su un file già predisposto.
Rischi specifici in materia di sicurezza sul lavoro	
Numero di ore previste per studente	30
Sede di svolgimento del Progetto	Facoltà di Medicina Veterinaria - Sede di Piano D'Accio
Numero di studenti ammessi per progetto	4
Classi ammesse	Terze, Quarte, Quinte
Tipologia di Istituto di provenienza degli studenti	Nessuna Preferenza
Tutor Unite	Lucia Cavallari
Indirizzo e-mail Tutor Unite	lcavallari@unite.it
Indicare se disponibili ad ospitare studenti con disabilità	si
dal	01/02/2019
al	30/04/2019
Articolazione delle attività	Dal Lunedì al Venerdì
Orario di svolgimento	Mattina (4/5 h)
Replicabilità del Progetto	No
dal	
al	
Articolazione delle attività	
Orario di svolgimento	

Titolo del Progetto	Gestione Aule Facoltà di Medicina Veterinaria
Descrizione del progetto e attività previste	Il progetto propone la predisposizione, in formato elettronico, di un prospetto settimanale delle aule gestite dalla Facoltà di Medicina Veterinaria, con l'inserimento ed il costante aggiornamento degli orari delle lezioni e degli esami di profitto di ogni Corso di Studio / Scuola di Specializzazione / Corsi di Perfezionamento / Master, con particolare riguardo e tempestivo aggiornamento delle integrazioni e/o modifiche comunicate di volta in volta dai Docenti. I files completi saranno trasmessi al termine di ogni settimana, agli uffici competenti per l'allestimento delle aule impegnate. Gli studenti dovranno quindi avere padronanza dei sistemi informatici e soprattutto del pacchetto Office.
Competenze attese	Utilizzare risorse organizzative per eseguire il lavoro, Gestire le attività con autonomia organizzativa
Ulteriori competenze tecnico-professionali	
Metodologie, strumenti, sistemi di lavoro utilizzati	Gli studenti utilizzeranno un computer dotato di pacchetto Office
Rischi specifici in materia di sicurezza sul lavoro	
Numero di ore previste per studente	30
Sede di svolgimento del Progetto	Facoltà di Medicina Veterinaria - Sede di Piano d'Accio
Numero di studenti ammessi per progetto	5
Classi ammesse	Terze, Quarte, Quinte
Tipologia di Istituto di provenienza degli studenti	Nessuna Preferenza
Tutor Unite	Di Filippo Debora
Indirizzo e-mail Tutor Unite	ddifilippo@unite.it
Indicare se disponibili ad ospitare studenti con disabilità	si
dal	01/02/2019
al	30/04/2019
Articolazione delle attività	Dal Lunedì al Venerdì
Orario di svolgimento	Mattina (4/5 h)
Replicabilità del Progetto	No
dal	
al	
Articolazione delle attività	
Orario di svolgimento	

Titolo del Progetto	Valorizzazione e promozione dei prodotti di origine animale tipici della Regione Abruzzo
Descrizione del progetto e attività previste	<p>L'idea progettuale, in sintonia con la strategia Europa 2020 per una crescita intelligente, sostenibile e inclusiva ed in coerenza alle collaborazioni già promosse dal laboratorio di Zootecnia e Produzioni animali della Facoltà di Bioscienze dell'Università di Teramo con le varie realtà produttive territoriali scolastiche, prevede una combinazione di preparazione scolastica ed esperienze nel mondo produttivo e nella ricerca applicata alla qualità e sicurezza alimentare.</p> <p>Il progetto prevede la partecipazione degli studenti alle diverse fasi della produzione dei prodotti di origine animale tipici abruzzesi, in un'ampia visione di filiera produttiva, permettendo ai ragazzi di utilizzare la formazione generale e la preparazione fornita mediante la partecipazione al presente percorso formativo per confrontarsi direttamente con le attività zootecniche ed economiche che connotano il nostro territorio.</p> <p>La proposta progettuale assume anche valenza di orientamento nella scelta degli studi universitari volti alla formazione di figure qualificate all'interno delle varie fasi della produzione, lavorazione, promozione e commercializzazione dei prodotti locali.</p> <p>Il progetto prevede pertanto una combinazione di preparazione scolastica ed esperienze guidate sul mondo della ricerca e sul mondo del lavoro; pertanto saranno coinvolte alcune aziende di settore affinché gli studenti partecipanti possano conoscere oltre al mondo della ricerca le diverse fasi produttive, essere informati sulle future opportunità di lavoro ed acquisire consapevolezza delle competenze e capacità necessarie per lavorare nell'ambito dell'agroalimentare.</p> <p>Pertanto, questo modulo ha come scopo principale l'attività d'orientamento e di conoscenza delle proprie vocazioni, affinché i ragazzi diplomati siano agevolati nella scelta del percorso universitario o lavorativo secondo le proprie attitudini e propensioni.</p> <p>Obiettivi</p> <p>Il presente progetto ha l'obiettivo di fornire agli studenti conoscenze approfondite nel settore agro-alimentare italiano ed in particolare in quello abruzzese e si propone di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • favorire un efficace orientamento nella scelta del proprio percorso di studio nel sistema universitario al fine di contrastare il fenomeno dell'abbandono; • migliorare ed integrare l'Offerta Formativa in corrispondenza con le competenze richieste dal mercato del lavoro; • sviluppare competenze da impiegare in ambito di orientamento lavorativo e professionale o di studi post diploma; • fornire ai partecipanti informazioni di interesse scientifico nell'ambito delle produzioni animali; • trasmettere le conoscenze di base delle principali metodologie per la valutazione di alcuni parametri qualitativi dei prodotti di origine animale; • far acquisire nozioni per l'elaborazione, l'interpretazione e la valutazione dei risultati sperimentali ottenuti in un laboratorio di ricerca; • fornire le conoscenze di base di temi legati alla salute, alla sicurezza alimentare e sostenibilità in termini economici e ambientali nelle produzioni agro-zootecniche; • sviluppare le capacità di lavorare in team. <p>Durata</p> <p>Il tirocinio previsto presso il laboratorio della Facoltà di Bioscienze prevede una durata complessiva di 40 ore ripartite in massimo 8 giorni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ricerca e analisi di documenti e articoli scientifici di settore (ricerca bibliografica) : 2 ore; - la sicurezza nei laboratori di ricerca: 2 ore; - la gestione dei rifiuti: 2 ore; - l'organizzazione di un laboratorio di ricerca 2; - l'applicazione dei principali metodi analitici per il controllo qualità degli alimenti: 25 ore; - tecniche di allevamento e il benessere animale: 2 ore; - gestione e interpretazione dei risultati ottenuti in laboratorio: 5 ore
Competenze attese	Lavorare in gruppo, Adattarsi a nuovi ambienti sconosciuti, Gestire le attività con autonomia organizzativa, Rispettare i tempi di consegna del lavoro, Affrontare gli imprevisti
Ulteriori competenze tecnico-professionali	-applicazione dei principali metodi analitici per il controllo qualità degli alimenti
Metodologie, strumenti, sistemi di lavoro utilizzati	<p>La proposta progettuale prevede, in accordo con le scuole coinvolte, una serie di attività a supporto della formazione su specifiche competenze tecnico-specialistiche e trasversali spendibili sia nel mondo del lavoro che nella future scelte universitarie. In una prima fase è previsto il coinvolgimento diretto degli studenti nelle attività di campo, allevamento bovino e mungitura, produzione dei prodotti di origine animale. Dopo l'esperienza in campo, gli allievi saranno impegnati nel laboratorio di Zootecnia e Produzioni animali della Facoltà di Bioscienze dell'Università di Teramo per acquisire le nozioni tecnico-scientifiche di base per la valutazione della qualità nutrizionale dei prodotti di origine animale utilizzando, oltre alla strumentazione di base, anche apparecchi come HPLC, GC/FID e tecniche spettrofotometriche.</p> <p>In particolare, verranno svolte attività di formazione per fornire conoscenze che riguardano:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la ricerca e analisi di documenti e articoli scientifici di settore (ricerca bibliografica); - la sicurezza nei laboratori di ricerca; - la gestione dei rifiuti speciali; - l'organizzazione di un laboratorio di ricerca; - l'applicazione dei principali metodi analitici per il controllo qualità degli alimenti; - le tecniche di allevamento e il benessere animale; - la gestione e l'interpretazione dei risultati ottenuti in laboratorio. <p>Alla fine del percorso, i partecipanti dovranno acquisire:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenze per applicare le principali tecniche analitiche per la valutazione degli alimenti di origine animale; • Basi per la valutazione dei parametri qualitativi degli alimenti; • competenze per la determinazione dei parametri chimico-fisici degli alimenti di origine animale (colore, pH, Drip Loss, Cooking Loss); • Conoscenze per la valutazione quanti-qualitativa dei lipidi attraverso l'utilizzo del GC/FID; • Fondamenti per la determinazione dei processi ossidativi durante la conservazione dei prodotti di origine animale mediante tecniche spettrofotometriche; • Basi per la determinazione di alcuni composti antiossidanti presenti negli alimenti per uso zootecnico mediante la cromatografia liquida (HPLC-UV-Vis); • Nozioni per effettuare le analisi chimico-centesimale degli alimenti di origine animale e per uso zootecnico. <p>Durante il periodo di tirocinio gli studenti potranno seguire seminari e incontri di orientamento che si svolgeranno nella sede universitaria al fine di agevolarli nella scelta del proprio percorso di studio.</p>
Rischi specifici in materia di sicurezza sul lavoro	Rischio chimico
Numero di ore previste per studente	40
Sede di svolgimento del Progetto	-laboratorio di zootecnia e di produzioni animali della facoltà di Bioscienze; -sede delle aziende zootecniche coinvolte
Numero di studenti ammessi per progetto	4
Classi ammesse	Quinte
Tipologia di Istituto di provenienza degli studenti	Nessuna Preferenza
Tutor Unite	Giuseppe Martino
Indirizzo e-mail Tutor Unite	gmartino@unite.it
Indicare se disponibili ad ospitare studenti con disabilità	si
dal	29/04/2019
al	13/05/2019
Articolazione delle attività	Dal Lunedì al Venerdì
Orario di svolgimento	Mattina (4/5 h)
Replicabilità del Progetto	si
dal	10/06/2019
al	28/06/2019
Articolazione delle attività	Dal Lunedì al Venerdì
Orario di svolgimento	Mattina (4/5 h)

Titolo del Progetto	Dematerializzazione Elenchi Laureati dal 2018 e anni precedenti
Descrizione del progetto e attività previste	Gli studenti avranno a disposizione il materiale cartaceo, diviso per sedute di laurea, per il riordino degli elenchi dei Laureati anno accademico e sessioni estive, autunnali e straordinarie a cominciare dal 2018 e anni precedenti.
Competenze attese	Lavorare in gruppo, Adattarsi a nuovi ambienti sconosciuti, Gestire le attività con autonomia organizzativa, Rispettare i tempi di consegna del lavoro, Saper comunicare
Ulteriori competenze tecnico-professionali	nessuna
Metodologie, strumenti, sistemi di lavoro utilizzati	pc, stampanti, materiale di cancelleria
Rischi specifici in materia di sicurezza sul lavoro	nessuno
Numero di ore previste per studente	30
Sede di svolgimento del Progetto	Facoltà di Medicina Veterinaria località Piano D'Accio
Numero di studenti ammessi per progetto	2
Classi ammesse	Quinte
Tipologia di Istituto di provenienza degli studenti	Nessuna Preferenza
Tutor Unite	Maria Teresa De iovita
Indirizzo e-mail Tutor Unite	mtdeiovita@unite.it
Indicare se disponibili ad ospitare studenti con disabilità	si
dal	01/02/2019
al	10/04/2019
Articolazione delle attività	Dal Lunedì al Venerdì
Orario di svolgimento	Mattina (4/5 h)
Replicabilità del Progetto	No
dal	
al	
Articolazione delle attività	
Orario di svolgimento	