

<b>CENTRO PROPONENTE</b>	<b>Centro di Sostenibilità e Transizione Ecologica di Ateneo (CSTE)</b> ( <a href="https://www.unipa.it/strutture/centro-sostenibilita">https://www.unipa.it/strutture/centro-sostenibilita</a> )
<b>DOCENTI RESPONSABILI</b>	<b>Maurizio Cellura Vera Panzarella</b>
<b>ALTRI DOCENTI</b>	F. Lo Verde, A. Busetta, D. Piazzese, S. Longo, L. Noto, R. Lo Bianco, A. Busetta, S. Buscemi, A. Firenze, D. Ronsivalle
<b>DENOMINAZIONE ATTIVITA'</b>	<b>Water, Energy, Food, Ecosystems, Cities, Health (WEFECH) e Sustainable Development Goals (SDGs): <i>focus sul cibo</i></b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI</b> (Conoscenze e abilità da acquisire con riferimento alle competenze chiave individuate nell'allegato alla Raccomandazione relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente")	<p><b>Conoscenze e abilità:</b> i discenti acquisiranno conoscenze sul WEFECH nexus, un approccio innovativo che analizza interrelazioni, sinergie e tradeoff tra acqua, energia, cibo, città e salute. Inoltre, i discenti accresceranno la consapevolezza sulle tematiche della transizione ecologica e della sostenibilità ambientale, sociale, comunitaria ed economica del cibo, al fine di indirizzare stili di vita responsabili, nella prospettiva di un approccio interdipendente ed integrato, sia formativo che prospettivo occupazionale, orientato al raggiungimento degli SDG dell'Agenda 2030. In particolare, il corso prevede di fornire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- conoscenze sull'interdipendenza e sui nessi del WEFECH, con focus su settore agroalimentare (i.e. acqua, energia, cibo, ecosistemi, salute), al fine di prospettare soluzioni integrate e definire strategie che contribuiscano ad una visione multiforme della sostenibilità, in termini di salute, sicurezza, consumi energetici, idrici e di risorse, ruolo delle città e mantenimento di ecosistemi sani.</li> <li>- proposte operative integrate per ottimizzare e massimizzare la sostenibilità del cibo e le sinergie tra i settori ad esso connessi, al fine di accrescere il potenziale cooperativo tra tutte le componenti e il partenariato pubblico-privato su più scale.</li> </ul> <p>Di seguito, il dettaglio dell'offerta formativa (argomenti/ore):</p> <p><b>Sustainable Development Goals (6h)</b>  <b>Docenti:</b> M. Cellura (DI); F. Lo Verde (SEAS)  L'Agenda ONU 2030 e i SDGs (2h)  La transizione ecologica e energetica (2h)  Differenti stili di consumo dal dopoguerra ad oggi (2h)</p> <p><b>Cibo Sostenibile: città, energia, acqua, risorse e rifiuti (10h)</b>  <b>Docenti:</b> A. Busetta (dSEAS); D. Piazzese (DiSTeM); S. Longo (DI); V. Noto (DI); R. Lo Bianco (SAAF);  Andamento della popolazione urbana e rurale e bisogni alimentari (2h)  Gestione circolare dei rifiuti agroalimentari (2h)  Cibo a basso impatto ambientale (2h)  Water footprint del cibo e virtual water trade (2h)  Produzione del cibo e difesa della biodiversità (2h)</p> <p><b>Salute e benessere (6h)</b>  <b>Docenti:</b> S. Buscemi, A. Firenze (PROMISE); V. Panzarella (DiChirOnS)  SDG3: salute, società e ambiente (4h),  Nutrizione e salute (2h)</p>

	<p><b>Città e comunità sostenibili (6h)</b>  <b>Docenti:</b> D. Ronsivalle (DARCH)  SDG11: i target. Definizioni, caratteristiche, applicazione (2h)  Approcci partecipativi diretti della società civile alla pianificazione urbana. Tecniche e applicazioni (4h)</p> <p>Quindi, ci si attende che i discenti acquisiscano:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Autonomia di giudizio, ovvero capacità di valutare le implicazioni e i risultati degli studi volti a chiarire il funzionamento di strategie operative intersettoriali nel contesto della sostenibilità ambientale, sociale ed economica del cibo.</li> <li>- Abilità comunicative, ovvero capacità di utilizzare il linguaggio delle informazioni erogate, per interagire con i vari professionisti del settore e/o con uditorio/pubblico non esperto.</li> <li>- Capacità d'apprendimento, ovvero capacità di aggiornamento scientifico proprio del settore, onde evitare la obsolescenza delle competenze acquisite.</li> </ul> <p>Competenze chiave: competenza personale, scientifica, sociale e capacità di valutazione e di comunicazione.</p>
<b>METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DI FORMAZIONE</b>	Didattica frontale
<b>MODALITA' DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO</b>	L'acquisizione delle abilità verrà verificata attraverso esami orali
<b>ORE DI DIDATTICA ASSISTITA</b>	28
<b>LINGUA DI EROGAZIONE</b>	Italiano
<b>NUMERO DI STUDENTI PREVISTI</b>	100

