



**Università
degli Studi
di Palermo**



**Finanziato
dall'Unione europea**
NextGenerationEU

PROGRAMMA/PERCORSO DI ORIENTAMENTO

Istituzione: Università degli Studi di Palermo – Centro Orientamento e Tutorato - Dipartimento Culture e Società

Anno scolastico di riferimento: 2023/2024 – 2024/25 – 2025/26

Referente dell'Istituzione per il Programma di Orientamento:

prof.ssa Ilaria Ventura Bordenca

Titolo del Percorso: Comunicazione per l'enogastronomia

Scuole coinvolte: Triennio dei Licei, istituti Tecnici, Istituti Professionali

Numero Alunni partecipanti: minimo 15 con 70% di presenze

N. Ore Orientamento programmate: 15 ore

Orario di svolgimento: da concordare

Soglia minima di frequenza del Corso per l'ottenimento del certificato: 70% (11 ore)

Tipologia di formazione erogata: in presenza



**Università
degli Studi
di Palermo**



**Finanziato
dall'Unione europea**
NextGenerationEU

Comune in cui si svolge: Palermo

Finalità generale del Programma/Percorso:

- 1) Conoscere il contesto della formazione superiore e del suo valore in una società della conoscenza, informarsi sulle diverse proposte formative quali opportunità per la crescita personale e la realizzazione di società sostenibili e inclusive.
- 2) Fare esperienza di didattica disciplinare attiva, partecipativa e laboratoriale, orientata alla metodologia di apprendimento al metodo scientifico.
- 3) Autovalutare, verificare e consolidare le proprie conoscenze per ridurre il divario tra quelle possedute e quelle richieste per il percorso di studio di interesse.
- 4) Consolidare competenze riflessive e trasversali per la costruzione del progetto di sviluppo formativo e professionale.
- 5) Conoscere i settori del lavoro, gli sbocchi occupazionali possibili nonché i lavori futuri sostenibili e inclusivi e il collegamento fra questi e le conoscenze e competenze acquisite.

Data di avvio del Percorso: Settembre 2023

Data di fine del Percorso: Giugno 2024

Luogo di svolgimento: da concordare

Contenuto del Percorso:

COT – 3 ore

Piattaforma di pre-orientamento universitario (questionario sulle *soft skills* e sulle aree professionali) e presentazione del mondo universitario/Laboratorio sulle tecniche e strategie di apprendimento (anche per studenti con disabilità o DSA).

Dipartimento – 12 ore

Obiettivi del corso:

Il corso mira a far conoscere agli studenti uno dei campi della comunicazione professionale che ha avuto un grande impulso negli ultimi anni, con importanti ricadute nella creazione e richiesta di nuovi



**Università
degli Studi
di Palermo**



**Finanziato
dall'Unione europea**
NextGenerationEU

profili professionali: quello dell'alimentazione e del gusto. In particolare si mostrerà agli studenti quali sono e come si stanno sviluppando alcuni dei fenomeni emergenti della comunicazione gastronomica contemporanea ed in che modo queste tematiche intercettino i saperi scolastici.

Il corso intende ragionare insieme agli studenti su alcuni aspetti specifici della mediatizzazione del cibo e del gusto: varie forme di scrittura, dai ricettari alle guide gastronomiche, fino alla elaborazione di testi per i social media; linguaggi della pubblicità alimentare; tema del gusto nel cinema e in televisione. Con questi incontri si intende illustrare anche il tipo di competenze e di profili richiesti oggi dalle aziende e dalle istituzioni che in vario modo si occupano di promozione del cibo e del territorio.

I seminari hanno un taglio empirico, con la presentazione e discussione di esempi tratti dal mondo della televisione, dell'informazione, del marketing, della pubblicità, al fine anche di far comprendere concretamente agli studenti i cambiamenti in atto nella fruizione dei media, dei beni culturali, dell'informazione e in generale della cultura. In particolare:

- modulo a) "I linguaggi del cibo: laboratorio di scrittura gastronomica": come l'alimentazione e la tavola sono portatori di significati sociali e culturali – la scrittura del gusto: ricettari, guide, testi promozionali, narrazione, social media (3h)
- modulo b) "Pubblicità: l'anima del commercio alimentare": come la pubblicità racconta i prodotti alimentari – trasformazioni storiche della pubblicità alimentare – food packaging (3h)
- modulo c) "Cibo e patrimonio culturale": la gastronomia siciliana – come si analizza una pietanza (3h)
- modulo d) "Spazi della ristorazione": ristoranti e luoghi del consumo – forme ibride della ristorazione – cucina in città (3h)

Docenti

Prof. G. Marrone - Prof. D. Mangano - Prof.ssa A. Giannitrapani - Prof. F. Mangiapane - Prof.ssa I. Ventura Bordenca