



**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 di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali

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

Referente dell'Istituzione per il Programma di Orientamento:

prof. Giuseppe Sortino

Titolo del Programma/Percorso: Tecnologie innovative di postharvest

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 o in modalità mista (almeno 2/3 di attività in presenza)

Comune in cui si svolge: Palermo



**Università
degli Studi
di Palermo**



**Finanziato
dall'Unione europea**
NextGenerationEU

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 Programma/Percorso: da definire

Data di fine del Programma/Percorso: da definire

Luogo di svolgimento: Aule e laboratori del Dipartimento SAAF

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

Il programma prevede l'applicazione di tecnologie innovative di conservazione dei prodotti frutticoli e il mantenimento della qualità in post-raccolta. In particolare, verranno applicate due tecniche: edible coating (rivestimento commestibile) e modified atmosphere packaging (MAP). La prima riguarda l'applicazione di una miscela funzionale di sostanze naturali ad attività antimicrobica e antiossidante, direttamente sul frutto (intero o in IV gamma), riducendo il tasso di respirazione e la conseguente evapotraspirazione. La seconda, invece, si basa su un equilibrio dinamico che si instaura all'interno di un sacchetto chiuso ermeticamente, tra il tasso di



**Università
degli Studi
di Palermo**



**Finanziato
dall'Unione europea**
NextGenerationEU

respirazione del frutto, la miscela di gas inserito e la permeabilità del film utilizzato per il packaging. I prodotti su cui si eseguono tali tecniche sono oggetto di analisi periodiche di tipo qualitativo e sensoriale. Il tutto mira a mantenere più a lungo possibile le caratteristiche chimico-fisiche, organolettiche e nutraceutiche dei prodotti frutticoli, con l'obiettivo finale di soddisfare le richieste di un consumatore sempre più attento a prodotti freschi e genuini.