Università degli Studi di Palermo

Finanziato dall'Unione europea
NextGenerationEU

PROGRAMMA/PERCORSO DI ORIENTAMENTO

Istituzione: Università degli Studi di Palermo - Polo Territoriale Universitario di Caltanissetta – Centro Orientamento e Tutorato – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF)

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

Referente dell'Istituzione per il Programma di Orientamento:

prof. Alessio Allegra

Titolo del Programma/Percorso: Aspetti nutraceutici e salutistici delle produzioni agroalimentari

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: Caltanissetta

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 messe a disposizione dalle scuole aderenti del territorio di Caltanissetta

Contenuto del Percorso:

COT – 3 ore

Piattaforma di preorientamento universitario (questionario sulle *softskills* e sulle aree professionali) e presentazione del mondo universitario/Laboratorio sulle tecniche e strategie di apprendimento (anche per studenti con disabilità o DSA).

Polo Territoriale Universitario di Caltanissetta – 12 ore

Il cibo è sempre di più salute e mezzo a nostra disposizione per salvaguardare l'organismo a mantenere uno stato di benessere. Il tipo e la qualità degli alimenti che mangiamo sono alla base di una corretta dieta alimentare. In questo ambito, gli studenti saranno guidati in un percorso formativo che metterà in rilievo gli aspetti salutistici e nutraceutici dei cibi dalla produzione al consumatore. Sarà, per esempio, sottolineata l'importanza del germoplasma locale e come la

scelta delle varietà e della conservazione possa determinare le caratteristiche qualitative delle produzioni agroalimentari. Inoltre saranno prese in esame le caratteristiche nutraceutiche dei frutti durante la conservazione e la minima trasformazione. Obiettivo da raggiungere è l'acquisizione di nozioni di base sul rapporto tra cibo e salute e la consapevolezza che il cibo può avere caratteristiche salutistiche diverse anche in funzione della filiera produttiva adottata.