



**Università
degli Studi
di Palermo**



**Finanziato
dall'Unione europea**
NextGenerationEU

PROGRAMMA/PERCORSO DI ORIENTAMENTO

Istituzione: Università degli Studi di Palermo – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche, Chimiche e Farmaceutiche

Anno scolastico di riferimento: 2022/2023

Referente dell'Istituzione per il Programma di Orientamento:
Prof. P. Lo Meo; Dott.ssa Elena Piacenza

Titolo del Programma/Percorso: Acidità di matrici alimentari

Scuole coinvolte: III e IV anno delle Scuole secondarie di secondo grado

Numero Alunni partecipanti: 20

N. Ore Orientamento programmate: 15

Orario di svolgimento: Stage di tre giorni; calendario da concordare

Soglia minima di frequenza del Corso per l'ottenimento del certificato: 70%

Tipologia di formazione erogata: in presenza

Comune in cui si svolge: Palermo



**Università
degli Studi
di Palermo**



**Finanziato
dall'Unione europea**
NextGenerationEU

Finalità generale del Programma/Percorso: Fare esperienza di didattica interdisciplinare attiva, partecipativa e laboratoriale, orientata all'apprendimento del metodo culturale e scientifico.

Data di avvio del Programma/Percorso: novembre 2022

Data di fine del Programma/Percorso: giugno 2023

Luogo di svolgimento: Laboratori didattici, Ed. 17, viale delle Scienze

Contenuto del Programma/Percorso (attività da svolgere, metodologia didattica e obiettivi specifici da raggiungere):

Stage di tre giorni rivolto a studenti del terzo o del quarto anno della scuola secondaria di secondo grado. Gli studenti partecipanti saranno coinvolti attivamente nella determinazione dell'acidità di matrici alimentari. Si confronteranno con il rispetto delle norme di sicurezza, del rispetto di protocolli di analisi, rappresentazione di dati e con la compilazione e gestione del quaderno di laboratorio. Saranno tenuti a stilare un report conciso sulle attività svolte al fine di consentire una valutazione delle competenze acquisite. Obiettivo da raggiungere: applicare le conoscenze maturate (sostanze acide e sostanze basiche, pH, ...) a contesti reali e complessi quali le matrici alimentari e acquisire consapevolezza sull'esecuzione accurata di esperimenti.