



**Università
degli Studi
di Palermo**



**Finanziato
dall'Unione europea**
NextGenerationEU

PROGRAMMA/PERCORSO DI ORIENTAMENTO

Istituzione: Università degli Studi di Palermo - Polo territoriale di Caltanissetta

Anno scolastico di riferimento: 2022/2023

Referente dell'Istituzione per il Programma di Orientamento:

Prof. Francesco Paolo Marra; Prof. Salvatore La Bella

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

Scuole coinvolte: Scuole secondarie di secondo grado

Numero Alunni partecipanti: 25-30

N. Ore Orientamento programmate: 10

Orario di svolgimento: gli incontri previsti saranno tre, di cui due da svolgersi in laboratorio per attività pratiche e uno in aula per lo svolgimento di attività seminariale; sarà concordato un calendario delle attività proposte

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

Tipologia di formazione erogata: modalità mista

Comune in cui si svolge: Caltanissetta



**Università
degli Studi
di Palermo**



**Finanziato
dall'Unione europea**
NextGenerationEU

Finalità generale del Programma/Percorso: Fare esperienza di didattica disciplinare attiva, partecipativa e laboratoriale, orientata alla metodologia di apprendimento al metodo scientifico.

Data di avvio del Programma/Percorso: gennaio 2023

Data di fine del Programma/Percorso: marzo 2023

Luogo di svolgimento: Aule messe a disposizione dagli Istituti Scolastici aderenti

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

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. Sarà, per esempio, sottolineata l'importanza del germoplasma locale e come la scelta delle varietà che determina le caratteristiche qualitative delle produzioni agroalimentari. 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.