**PROGRAMMA/PERCORSO DI ORIENTAMENTO**

**Istituzione:** Università degli Studi di Palermo – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali

**Anno scolastico di riferimento:** 2022/2023

**Referente dell’Istituzione per il Programma di Orientamento (E RELATIVI CONTATTI):**

Dr.ssa Barbara Manachini

**Titolo del Programma/Percorso:** Antichi e nuovi prodotti dagli insetti: opportunità alimentari e non solo

**Scuole coinvolte:** Istituti di Istruzione Superiore di II grado

**Numero Alunni partecipanti:** 20

**N. Ore Orientamento programmate:** 15

**Orario di svolgimento:** 9.00-12.00 (indicativo ma possibile anche in ore pomeridiane)

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

**Tipologia di formazione erogata:** in presenza o in modalità mista (almeno 2/3 di attività in presenza)

**Comune in cui si svolge:** Palermo

**Finalità generale del Programma/Percorso:**

1. Far conoscere il mondo degli insetti e le sue potenzialità con particolare riferimento ai prodotti da essi prodotti o derivati
2. Acquisire conoscenze di base sui processi di allevamento e produzione di prodotti dagli insetti
3. Acquisire conoscenze sulle potenzialità degli insetti come alimento per uso zootecnico o umano
4. Recuperare il passato in visione di un nuovo futuro attraverso
5. Conoscere la biodiversità ed il suo potenziale utilizzo
6. Consolidare competenze riflessive e trasversali per la costruzione del progetto di sviluppo formativo e professionale.
7. Comprendere nuovi modelli di sviluppo sostenibile

**Data di avvio del Programma/Percorso:** Aprile 2023

**Data di fine del Programma/Percorso:** Maggio 2023

**Luogo di svolgimento:** Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF), Università di Palermo. Viale delle Scienze, Edificio 4, ingresso B. CAP 90128, Palermo. E’ possibile anche lo svolgimento di lezioni presso la sede della scuola

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

Il programma mira a far conoscere i diversi prodotti degli insetti, che da secoli accompagnano la vita dell’uomo come il miele, la propoli, i coloranti alimentari e la seta. Il corso inoltre sarà anche l’occasione per riflettere e approfondire sulla possibilità che gli insetti diventino un alimento comune e prelibato anche in Occidente, così come lo sono in altri paesi del mondo, opportunità che, sta diventando una realtà con l’approvazione da parte dell’Europarlamento delle nuove regole per semplificare le procedure di autorizzazione dei “Nuovi Alimenti”, introducendo così gli insetti tra i «Novel food».

Il prodotto a base di insetti che normalmente veniva liquidato come repellente potrebbe dunque attirare l'attenzione scoprendone i valori nutrizionale e nutraceutici collegati e che addirittura in alcuni casi l’entomofagia è “Fashion”.