**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):**

Prof. Vittorio Farina

**Titolo del Programma/Percorso:** Tecnologie innovative di *postharvest*

**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

**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:** Consolidare competenze riflessive e trasversali per la costruzione del progetto di sviluppo formativo e professionale.

**Data di avvio del Programma/Percorso** 13/02/2023

**Data di fine del Programma/Percorso:** 17/02/2023

**Luogo di svolgimento:** Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF), Università di Palermo. Viale delle Scienze, Edificio 4, ingresso B. CAP 90128, Palermo

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

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 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.