**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:** WASTE TO VALUE: creazione di *functional food* dagli scarti alimentari

**Scuole coinvolte:** Istituti di Istruzione secondaria 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, fondato sui principi dell’economia circolare, si basa sulla realizzazione di prodotti provenienti da scarti alimentari, in particolare da frutti di seconda scelta o di scarto. Saranno esplorate nuove tecnologie *eco-frendly* come la disidratazione e la sferificazione per dare vita a nuovi prodotti tecnologicamente innovativi per l’alimentazione moderna.