



PROGRAMMA/PERCORSO DI ORIENTAMENTO/FSL

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

Anno scolastico di riferimento: 2026-27

Referente dell'Istituzione per il Programma di Orientamento: Prof. Vittorio Farina;
vittorio.farina@unipa.it

Titolo del Programma/Percorso: WASTE2VALUE: DA SCARTO A RISORSA.

Scuole coinvolte: Licei, istituti Tecnici, Istituti Professionali

Numero Alunni partecipanti: 20

N. Ore Orientamento programmate: 12 ore (6 online)

Orario di svolgimento: da concordare con l'istituto scolastico

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

Tipologia di formazione erogata: in modalità mista

Comune in cui si svolge: Palermo

Finalità generale del Programma/Percorso:

- 1) Conoscere il contesto della formazione superiore e del suo valore in una società della conoscenza, informarsi sulle diverse proposte formative quali opportunità per la crescita personale e la realizzazione di società sostenibili e inclusive.
- 2) Fare esperienza di didattica disciplinare attiva, partecipativa e laboratoriale, orientata alla metodologia di apprendimento al metodo scientifico.
- 3) Autovalutare, verificare e consolidare le proprie conoscenze per ridurre il divario tra quelle possedute e quelle richieste per il percorso di studio di interesse.
- 4) Consolidare competenze riflessive e trasversali per la costruzione del progetto di sviluppo formativo e professionale.
- 5) Conoscere i settori del lavoro, gli sbocchi occupazionali possibili nonché i lavori futuri sostenibili e inclusivi e il collegamento fra questi e le conoscenze e competenze acquisite.

Data di avvio del Programma/Percorso: da concordare con l'istituto scolastico

Data di fine del Programma/Percorso: da concordare con l'istituto scolastico

Luogo di svolgimento: Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali – Piattaforma Teams



Contenuto del Percorso: Il percorso si propone di avvicinare gli studenti ai principi dell'economia circolare applicati al settore agroalimentare, con particolare riferimento alla valorizzazione di scarti, sottoprodotti e frutti non conformi agli standard commerciali, trasformandoli da materiali di risulta a potenziali risorse per la realizzazione di nuovi prodotti ad elevato valore aggiunto.

Attraverso attività didattiche attive, partecipative e laboratoriali, gli studenti saranno coinvolti nell'esplorazione di differenti strategie di trasformazione sostenibile, tra cui processi di disidratazione, essiccazione, macinazione e produzione di polveri funzionali, estrazione di composti di interesse, formulazione di nuovi ingredienti e sviluppo di prodotti innovativi destinati all'alimentazione moderna. Potranno inoltre essere approfondite tecniche di strutturazione e trasformazione, come la sferificazione e altre applicazioni ispirate alle tecnologie alimentari innovative.

Particolare attenzione sarà dedicata alla comprensione di come i diversi processi tecnologici possano modificare le caratteristiche chimico-fisiche, nutrizionali, nutraceutiche, sensoriali e funzionali delle matrici di partenza. Gli studenti potranno quindi osservare e valutare le trasformazioni indotte dai processi, confrontando prodotti ottenuti con differenti tecniche e condizioni operative.

Il percorso mira inoltre a sviluppare competenze legate al metodo scientifico, accompagnando gli studenti dalla scelta e caratterizzazione della materia prima alla definizione del processo di trasformazione, fino alla valutazione del prodotto finale e alla sua possibile applicazione in nuovi alimenti o ingredienti funzionali.

Nel suo complesso, l'attività intende favorire una maggiore consapevolezza sui temi della sostenibilità, della riduzione degli sprechi alimentari e dell'innovazione di processo e di prodotto, mostrando come la ricerca e le tecnologie agroalimentari possano contribuire alla creazione di filiere più efficienti, sostenibili e circolari.

L'esperienza rappresenta inoltre un'occasione di orientamento verso percorsi universitari e professionali nei settori delle scienze e tecnologie alimentari, della valorizzazione dei sottoprodotti, della sostenibilità, dell'innovazione agroalimentare e dello sviluppo di nuovi prodotti.

N.B. I percorsi di 12 ore sono completabili con le 3 ore svolte dal COT nelle scuole e possono essere svolti più percorsi da uno stesso studente.

Le scuole devono avere la convenzione FSL con l'Università di Palermo.