



**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.