



ISTITUTO SUPERIORE "GALILEI-BOCCHIALINI"

Polo Scolastico Agro-Industriale

Presidenza e Amministrazione: via Martiri di Cefalonia, 14 – 43017 San Secondo P.se (PR)

Tel. 0521-871536-871593 C.F. n. 92023930347

www.poloagroindustriale.edu.it pris00200@istruzione.it pris00200q@pec.istruzione.it protocollo@poloagroindustriale.edu.it

Sedi: I.T.I.S. Galilei San Secondo - I.T.A.S. Bocchialini Parma - L.T.O. Food farm 4.0 Fraore Parma – Az. Agraria San Pancrazio Parma

Agli studenti e alle studentesse

delle classi quinte

Ai docenti

Al personale ATA

ITAS Bocchialini

Circ. 087

Prot. 6972

Oggetto: orientamento post-diploma con "ITS Tech&Food"

Si comunicano il calendario, il programma e l'organizzazione degli incontri di orientamento post-diploma con "ITS Tech&Food" per le classi quinte.

Gli incontri si terranno presso la nuova sede dell'ITS in via Torrente Bratica, 2/A (laterale di via Langhirano) a Parma.

GIOVEDÌ 5 NOVEMBRE 2026	5C (1° TURNO)	
8:15	Studenti e docenti accompagnatori si ritrovano direttamente presso la sede ITS Tech&Food. Vi si recano <u>in autonomia</u> ; non può essere però previsto l'uso di un mezzo proprio perché non è poi possibile utilizzarlo per il rientro a scuola a metà mattina.	
8:15-8:45	Accoglienza, presentazione ITS TECH&FOOD, suddivisione in due gruppi (A e B)	
8:45-9:35	Gruppo A) Determinazione della soglia percettiva di alcune molecole di uso comune; Test Triangolare: confronto tra 2 diverse Cole e/o confronto di 2 tipologie di cioccolato fondente a diverse percentuali di cacao (con e senza naso tappato) COOKING LAB (SENSORY)	Gruppo B) Osservazione al microscopio di microrganismi d'interesse alimentare; Colture su piastra contacolonie; Determinazione del pH; Uso del rifrattometro digitale e oculare per la determinazione del residuo ottico; Uso del Consistometro Bostwick QUALITY ASSURANCE LAB



ISTITUTO SUPERIORE "GALILEI-BOCCHIALINI"

Polo Scolastico Agro-Industriale

Presidenza e Amministrazione: via Martiri di Cefalonia, 14 – 43017 San Secondo P.se (PR)

Tel. 0521-871536-871593 C.F. n. 92023930347

www.poloagroindustriale.edu.it pris00200@istruzione.it pris00200q@pec.istruzione.it protocollo@poloagroindustriale.edu.it

Sedi: I.T.I.S. Galilei San Secondo - I.T.A.S. Bocchialini Parma - L.T.O. Food farm 4.0 Fraore Parma – Az. Agraria San Pancrazio Parma

9:35-10:30	Gruppo A) Osservazione al microscopio di microrganismi d'interesse alimentare; Colture su piastra - Contacolonie; Determinazione del pH; Uso del rifrattometro digitale e oculare per la determinazione del residuo ottico; Uso del Consistometro Bostwick. QUALITY ASSURANCE LAB	Gruppo B) Determinazione della soglia percettiva di alcune molecole di uso comune; Test Triangolare: confronto tra 2 diverse Cole e/o confronto di 2 tipologie di cioccolato fondente a diverse percentuali di cacao (con e senza naso tappato). COOKING LAB (SENSORY)
10:30	Rientro a scuola <u>con autobus di linea insieme ai docenti accompagnatori.</u> <u>Non è possibile utilizzare mezzi propri per il rientro a scuola.</u>	
GIOVEDÌ 5 NOVEMBRE 2026	5D (2° TURNO)	
10:00 circa	Partenza da scuola <u>con autobus di linea insieme ai docenti accompagnatori.</u>	
10:45 – 11:15	Accoglienza, presentazione ITS TECH&FOOD, suddivisione in due gruppi (A e B)	
11:15-12:05	Gruppo A) Determinazione della soglia percettiva di alcune molecole di uso comune; Test Triangolare: confronto tra 2 diverse Cole e/o confronto di 2 tipologie di cioccolato fondente a diverse percentuali di cacao (con e senza naso tappato) COOKING LAB (SENSORY)	Gruppo B) Osservazione al microscopio di microrganismi d'interesse alimentare; Colture su piastra - Contacolonie; Determinazione del pH; Uso del rifrattometro digitale e oculare per la determinazione del residuo ottico; Uso del Consistometro Bostwick QUALITY ASSURANCE LAB
12:05-13:00	Gruppo A) Osservazione al microscopio di microrganismi d'interesse alimentare; Colture su piastra - Contacolonie; Determinazione del pH; Uso del rifrattometro digitale e oculare per la determinazione del residuo ottico; Uso del Consistometro Bostwick QUALITY ASSURANCE LAB	Gruppo B) Determinazione della soglia percettiva di alcune molecole di uso comune; Test Triangolare: confronto tra 2 diverse Cole e/o confronto di 2 tipologie di cioccolato fondente a diverse percentuali di cacao (con e senza naso tappato) COOKING LAB (SENSORY)



ISTITUTO SUPERIORE "GALILEI-BOCCHIALINI"

Polo Scolastico Agro-Industriale

Presidenza e Amministrazione: via Martiri di Cefalonia, 14 – 43017 San Secondo P.se (PR)

Tel. 0521-871536-871593 C.F. n. 92023930347

www.poloagroindustriale.edu.it pris00200@istruzione.it pris00200q@pec.istruzione.it protocollo@poloagroindustriale.edu.it

Sedi: I.T.I.S. Galilei San Secondo - I.T.A.S. Bocchialini Parma - L.T.O. Food farm 4.0 Fraore Parma – Az. Agraria San Pancrazio Parma

13:00	Rientro <u>in autonomia</u> alle proprie abitazioni.
-------	--

GIOVEDÌ 3 DICEMBRE 2026	5B (1° TURNO)
	5E (2° TURNO)

GIOVEDÌ 17 DICEMBRE 2026	5A (1° ED UNICO TURNO) La classe raggiunge la sede ITS Tech&Food con il <u>pullman della scuola</u> ; la partenza è prevista alle 7:50 dal piazzale del Bocchialini ed il rientro a scuola, sempre con pullman scolastico, è previsto al termine delle attività, intorno alle 10:30.
---------------------------------	--

Ciascuno studente deve portare con sé il proprio camice da laboratorio ed essere munito di abbonamento/biglietto per l'autobus.

I referenti FSL di ogni classe quinta creeranno un'esperienza spot su S&T per le attività e le date suddette (Progetto: ITAS - ORIENTAMENTO IN USCITA). I docenti accompagnatori, invece, firmeranno normalmente la lezione inserendo gli studenti come "presenti fuori aula" (PX). Nell'argomento/note si indicherà l'attività svolta.

I referenti FSL di classe o i coordinatori sono pregati di inserire l'attività nell'agenda di Classeviva.

Parma, 14/10/2026

La Dirigente Scolastica

Prof.ssa Anna Rita Sicuri

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.L.39/93

