



The International Day of  
Women & Girls in Science



Università degli Studi di  
Cagliari



Piano Nazionale Lauree  
Scientifiche

## Master Class “Women and Girls in Science” 11 Febbraio 2022 Tematiche e Attività Chimica – Scheda 5

**Attività:** **Conoscere le spezie e le erbe aromatiche della nostra cucina**

**Partecipanti:** 5 studenti, tra i quali massimo 2 ragazzi

**Docente di riferimento:** Silvia Porcedda – Gruppo Fluidi Supercritici – Termodinamica Applicata

**Piattaforma:** Zoom

### Organizzazione:

1° incontro: 07/02/2021 (15:00 ÷ 17:00) 2 h – presentazione dell’attività didattica

2° incontro: 08/02/2021 (15:00 ÷ 17:00) 2 h – impostazione del lavoro di gruppo e chiarimenti

3° incontro: 10/02/2021 (15:00 ÷ 16:00) 1 h – verifica del lavoro svolto e del prodotto finale;  
ultime indicazioni.

Incontro finale: 11/02/2021 con breve presentazione realizzata dagli studenti sotto la supervisione del docente che coordina l’attività.

### Descrizione dell’attività:

Il docente presenterà una panoramica sulle piante aromatiche, le spezie e sui loro derivati. Verranno illustrati i metodi di produzione delle essenze e le metodiche di analisi in grado di accertare la natura dei loro componenti caratteristici. Infine, verranno evidenziate le peculiarità dei più comuni “aromi” utilizzati in cucina.

Gli studenti e le studentesse dovranno fare una ricognizione in cucina ed in giardino e fare l’inventario di spezie ed erbe aromatiche. Per gli elementi più interessanti dell’elenco si prepareranno delle schede contenenti informazioni relative a composizione, comportamento chimico ed attività biologica. L’elaborato verrà presentato dagli autori durante l’incontro finale.

