

PROGRAMMA DEL CORSO DI SCIENZE E TECNOLOGIE ENOGASTRONOMICHE

SETTORE SCIENTIFICO

AGR15

CFU

8

OBIETTIVI

Obiettivo dell'insegnamento è di fornire nozioni teorico-pratiche sui processi delle tecnologie dell'industria agroalimentare, con particolare riferimento a quella dei derivati dei cereali, della produzione della birra, enologica, lattiero-casearia, degli oli e grassi e delle conserve vegetali ed animali.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione

Il corso intende fornire le conoscenze teoriche e metodologiche dei processi di produzione agroalimentare. Lo studio di permetterà allo studente di comprendere i processi produttivi in ordine alle diverse produzioni enogastronomiche, e di interpretare correttamente la realtà di riferimento.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Nel corso sono presenti molteplici casi applicativi che affiancano gli argomenti teorico pratici al fine di permettere allo studente di applicare quanto appreso durante le lezioni.

Autonomia di giudizio

Lo studio dei processi di produzione, affiancato da esempi ed esercitazioni, permetterà allo studente di acquisire e migliorare la propria capacità di giudizio. In questo modo egli sarà capace di comprendere le caratteristiche principali delle produzioni e gli strumenti e i processi relativi alle principali filiere agroalimentari.

Abilità comunicative

La presentazione dei contenuti permette di acquisire un linguaggio tecnico appropriato e di una terminologia specialistica adeguata all'argomento. Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali che scritte, sarà anche stimolata attraverso la didattica interattiva, con la redazione di elaborati da parte dello studente e l'accesso alla videoconferenza.

Capacità di apprendimento

La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso la somministrazione di esercitazioni applicative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi online, quali articoli di riviste e link a siti specifici, permettono di migliorare e sviluppare la capacità di apprendimento.

PROGRAMMA DIDATTICO

1. Introduzione alle tecnologie alimentari I

2. Introduzione alle tecnologie alimentari II

3. Cereali e Derivati: la qualità dei cereali

4. Cereali e Derivati: caratteristiche chimiche e fisiche

5. Cereali e Derivati: produzione degli sfarinati I

6. Cereali e Derivati: produzione degli sfarinati II

7. Cereali e Derivati: prodotti da forno I

8. Cereali e Derivati: prodotti da forno II

9. Cereali e Derivati: pasta I

10. Cereali e Derivati pasta II

11. Malto: tecnologia di maltazione I

12. Malto: tecnologia di maltazione II

13. Birra: tecnologia di produzione del mosto I

14. Birra: tecnologia di produzione del mosto II

15. Birra: fermentazione

16. Birra: maturazione e confezionamento

17. Vino: composizione dell'uva

18. Vino: principali metodi di vinificazione I

19. Vino: principali metodi di vinificazione II

20. Vino: invecchiamento

21. Vini speciali

22. Distillati

23. Olii e grassi: classificazione delle sostanze grasse

24. Olio d'oliva: tecnologia di produzione I

25. Olio d'oliva: tecnologia di produzione II 26. Qualità dell'olio d'oliva

27. Latte: qualità e composizione

28. Latte: i processi di risanamento, confezionamento e conservazione.

29. Prodotti caseari: processo di caseificazione

30. Prodotti caseari: tecnologia di produzione dei principali formaggi

31. Conserve vegetali: definizione di conserve e semiconserve

32. Conserve vegetali: frutta e ortaggi

33. Conserve vegetali: derivati del pomodoro I

34. Conserve vegetali: derivati del pomodoro II

35. Conserve vegetali: succhi e nettari I

36. Conserve vegetali: succhi e nettari II

37. Conserve vegetali: marmellate e confetture I

38. Conserve vegetali: marmellate e confetture II

39. Conserve animali: la carne I

40. Conserve animali: la carne II

41. Conserve animali: i prodotti carnei I

42. Conserve animali: i prodotti carnei II

43. Conserve animali: i prodotti ittici I

44. Conserve animali: i prodotti ittici II

45. La qualità in campo agroalimentare I

46. La qualità in campo agroalimentare II

47. L'analisi sensoriale I

48. L'analisi sensoriale II

MODALITÀ DI ESAME ED EVENTUALI VERIFICHE DI PROFITTO IN ITINERE

Lo studente per superare l'esame può scegliere di fare l'esame orale presso la sede dell'Ateneo o la prova scritta in tutte le sedi di Italia, ivi compreso Roma. Per effettuare la prenotazione di esame lo studente deve aver seguito almeno l'80% delle video lezioni. Il test finale si compone di 31 domande a risposta multipla con 4 possibili risposte da redigere in 45 minuti. Nel corso dell'anno sono previste almeno 4 sessioni di esami in ciascuna sede, secondo un calendario reso noto all'inizio dell'anno accademico. Le domande di esame, siano esse orali o scritte, coerentemente con i risultati di apprendimento attesi, sono finalizzate a misurare la preparazione acquisita in relazione a: - Conoscenza e capacità di comprensione attraverso domande specifiche relative ai processi produttivi delle principali produzioni alimentari; - Capacità di applicare conoscenza e comprensione con domande che consentano la valutazione rispetto a casi concreti delle industrie alimentari; - Autonomia di giudizio mediante domande che presuppongano la valutazione autonoma in ordine alle scelte produttive da compiere ed alle soluzioni da proporre. Gli esercizi e gli elaborati di Didattica erogativa consentono di verificare i risultati di apprendimento raggiunti rispetto alle abilità comunicative e alla capacità di apprendimento. Gli esercizi e gli elaborati di Didattica erogativa consentono di verificare i risultati di apprendimento raggiunti rispetto alle abilità comunicative e alla capacità di apprendimento.

Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti

L'iscrizione e i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette sia l'iscrizione ai corsi sia la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico, la comunicazione con il docente. E' previsto un tutor che supporterà gli studenti durante il corso.

.
Attività di didattica erogativa (DE) □ 48 Videolezioni + 48 test di autovalutazione Totale 48 ore

.
Attività di didattica interattiva (DI) □ Partecipazione a 1 caso studio, project work, esercizio o lavoro di gruppo con feedback del docente □ Lettura area FAQ □ Svolgimento delle prove in itinere con feedback Totale 8 ore

.
Attività di autoapprendimento □ 144 ore per lo studio individuale 17

.
Libro di riferimento □ LERICI CL, LERKER G - Principi di Tecnologie Alimentari. CLUEB, Bologna □ FELLOWS PJ - Food Processing Technology: Principles and practice. Ellis Horwood Ltd. Chichester, UK □ CAPPELLI P, VANNUCCHI V - Chimica degli alimenti. Zanichelli, Bologna □ Operazioni Fondamentali, ed. P. Fantozzi, A. De Stefano, Università degli Studi di Perugia. □ Processi, ed. P. Fantozzi, A. De Stefano, Università degli Studi di Perugia.