

PROGRAMMA DEL CORSO DI SCIENZE E TECNOLOGIE ENOGASTRONOMICHE

SETTORE SCIENTIFICO

AGR/15

CFU

9

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.

Libri di riferimento

1. Conti S. (2012), Territori dell'economia. I fondamenti della Geografia Economica, Torino: UTET.
2. Pettenati G. e Toldo A. (2017), Cibo tra azione locale e sistemi globali, Milano: Franco Angeli.

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

15 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.

DESCRIZIONE

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

Il/La docente si riserva il diritto di modificare il titolo delle lezioni

ATTIVITÀ DI DIDATTICA EROGATIVA (DE)

54 Videolezioni + 54 test di autovalutazione

Totale 54 ore

ATTIVITÀ DI DIDATTICA INTERATTIVA (DI)

- Lettura area FAQ
- Partecipazione a 1 caso studio, project work, esercizio o lavoro di gruppo con feedback del docente
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback

Totale 8 ore

ATTIVITÀ DI AUTOAPPRENDIMENTO

144 ore per lo studio individuale

LIBRO DI RIFERIMENTO

- FELLOWS PJ - Food Processing Technology:
- LERICI CL, LERKER G - Principi di Tecnologie Alimentari. CLUEB, Bologna
- 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.

VERIFICA

L'esame può essere sostenuto sia in forma scritta che in forma orale.

L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula di solito tre domande. L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test con 30 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una di 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.

Sia le domande orali che le domande scritte sono formulate per valutare sia il grado di comprensione delle nozioni teoriche sia la capacità di ragionare utilizzando tali nozioni. Le domande sulle nozioni teoriche consentiranno di valutare il livello di comprensione. Le domande che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.

Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

AGENDA

L'iscrizione e i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente.

Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.