Università Mercatorum
Università telematica delle Camere di Commercio Italiane

PROGRAMMA DEL CORSO DI MICROBIOLOGIA DEL VINO

SETTORE SCIENTIFICO

AGR/16

CFU

8

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.

ATTIVITÀ DI DIDATTICA EROGATIVA (DE)

48 Videolezioni + 48 test di autovalutazione Impegno totale stimato: 48 ore

DESCRIZIONE

1 - I MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI

2 - ORIGINE DEI MICRORGANISMI E COLONIZZAZIONE

3 - LA CONTAMINAZIONE MICROBICA

4 - MICRORGANISMI INDICATORI

5 - FATTORI CHE INFLUENZANO LA CRESCITA MICROBICA: AW

6 - INFLUENZA DEL PH, OSSIGENO E NUTRIENTI SULLA CRESCITA MICROBICA

7 - INFLUENZA DELLA TEMPERATURA SULLA CRESCITA MICROBICA

8 - INFLUENZA DELL'ATMOSFERA GASSOSA E DELL'UMIDITA' SULLA CRESCITA MICROBICA

9 - FATTORI ECOLOGICI IMPLICITI

10 - RICERCA DEI MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI

11 - METODI PER LA VALUTAZIONE DELLA CRESCITA MICROBICA

12 - MALATTIE ALIMENTARI CAUSATE DA MICRORGANISMI

13 - CLOSTRIDIUM BOTULINUM

14 - CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

15 - BACILLUS CEREUS

16 - STAPHYLOCOCCUS AUREUS

17 - SALMONELLA

18 - ESCHERICHIA COLI

19 - CAMPYLOBACTER

20 - LISTERIA MONOCYTOGENES

21 - PSEUDOMONAS

22 - ALTRI BATTERI PATOGENI

23 - MICOTOSSINE

24 - AMMINE BIOGENE

25 - CONTROLLO DEI MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI

26 - TRATTAMENTI CON LA TEMPERATURA

27 - TRATTAMENTI MEDIANTE ALTE PRESSIONI IDROSTATICHE

28 - TRATTAMENTI MEDIANTE ATMOSFERE MODIFICATE

29 - CONTROLLO MICROBIOLOGICO MEDIANTE ANTIMICROBICI

30 - TRATTAMENTI CON ANIDRIDE SOLFOROSA, ACIDO BENZOICO, SORBATO, NITRITI

31 - TRATTAMENTI CON SOSTANZE NATURALI

32 - IL MICROBIOTA INTESTINALE

33 - MICRORGANISMI PROBIOTICI

34 - ALIMENTI FERMENTATI

35 - MICRORGANISMI DI INTERESSE TECNOLOGICO

36 - PRINCIPALI MICRORGANISMI COINVOLTI NEI PRODOTTI FERMENTATI

37 - COLTURE STARTER

38 - I MICRORGANISMI E I PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

39 - I MICRORGANISMI DELLO YOGURT

40 - I MICRORGANISMI DEI SALAMI

41 - I MICRORGANISMI DEL PANE E DERIVATI

42 - I MICRORGANISMI DELLA BIRRA

43 - I MICRORGANISMI DEL VINO

44 - I LIEVITI VINARI: CARATTERI TECNOLOGICI CONVENZIONALI

45 - I LIEVITI VINARI: CARATTERI DI QUALITÀ O NON CONVENZIONALI

46 - I LIEVITI VINARI: CARATTERI SALUTISTICI

47 - TECNICHE PER L'IDENTIFICAZIONE E LA CARATTERIZZAZIONE DEI LIEVITI VINARI

48 - SELEZIONE DI LIEVITI PER VINIFICAZIONE: UN CASO-STUDIO

49 - CONCLUSIONI DEL CORSO