

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.

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.

DESCRIZIONE

1 - Introduzione alle tecnologie alimentari 2 - Le Operazioni Unitarie 3 - Introduzione ai cereali 4 - La Chimica dei cereali 5 - Il frumento e gli sfarinati 6 - Cereali diversi dal frumento 7 - Il pane 8 - I prodotti da forno 9 - Introduzione alla pasta 10 - Tecnologia della pasta 11 - L'orzo da birra 12 - La maltazione 13 - Le materie prime della birra 14 - La produzione del mosto 15 - La produzione della birra 16 - La birra - mercato e stili 17 - Introduzione al vino 18 - Vino - la materia prima 19 - Maturazione e raccolta dell'uva 20 - Vinificazione in bianco 21 - Vinificazione in rosso 22 - Composizione del vino, difetti, trattamenti e cure 23 - Vini speciali 24 - I grassi e l'oliva 25 - L'olio di oliva: mercato, composizione e merceologia 26 - La preparazione della pasta di olive per l'estrazione di olio 27 - L'estrazione dell'olio di oliva 28 - Centrifugazione, filtrazione e rettifica dell'olio 29 - Introduzione alle conserve vegetali 30 - Trattamenti preparativi delle conserve vegetali 31 - Conservazione tramite variazioni di temperatura 32 - La conservazione per disidratazione 33 - Conservazione tramite concentrazione e trattamenti chimici 34 - Confetture e marmellate 35 - Conserve di pomodoro: pelati 36 - Conserve di pomodoro: concentrati 37 - La composizione del latte 38 - I latticini alimentari 39 - Latticini speciali, yogurt e burro 40 - I formaggi: coagulazione del latte 41 - I formaggi: la lavorazione 42 - La carne: il muscolo 43 - I salumi non insaccati 44 - I salumi insaccati 45 - Il pesce 46 - I prodotti ittici 47 - Le uova e i prodotti dell'uovo 48 - La conservazione della carne 49 - Sostenibilità e Innovazione nelle Tecnologie Alimentari - Le bioplastiche 50 - Sostenibilità e Innovazione nelle Tecnologie Alimentari - Il packaging attivo 51 - Sostenibilità e Innovazione nelle Tecnologie Alimentari - Il packaging intelligente 52 - Sostenibilità e Innovazione nelle Tecnologie Alimentari - Il "Mind Technologies" 53 - Sostenibilità e Innovazione nelle Tecnologie Alimentari - Tecnologie ad onde 54 - Sostenibilità e Innovazione nelle Tecnologie Alimentari - L'economia circolare

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