

## Syllabus

### Descrizione del corso

<b>Titolo del corso</b>	Scienza in cucina
<b>Codice del corso</b>	89089
<b>Settore scientifico disciplinare del corso</b>	AGR/15
<b>Semestre</b>	2°
<b>Anno del corso</b>	2016-2017
<b>Crediti formativi</b>	5
<b>Giorno e ora delle lezioni</b>	Venerdì 17:00-19:00
<b>Numero totale di ore di lezione</b>	30
<b>Frequenza</b>	Consigliata ma non obbligatoria
<b>Obiettivi formativi specifici del corso</b>	Il Corso si propone di fornire conoscenze e capacità professionali che garantiscono una visione completa delle attività e delle tematiche connesse alla produzione e alla commercializzazione degli alimenti e delle bevande, dall'ottenimento delle materie prime al consumo ("dal campo alla tavola"), sebbene attraverso un linguaggio comprensibile e accessibile a tutti, utilizzando esempi pratici della vita quotidiana e esperienze quotidiane.

<b>Docente</b>	Matteo Scampicchio, Faculty of Science and Technology BZ K1.07 E-mail: <a href="mailto:matteo.scampicchio@unibz.it">matteo.scampicchio@unibz.it</a>
<b>Settore scientifico disciplinare del docente</b>	AGR/15
<b>Lingua ufficiale del corso</b>	Italiano
<b>Lista degli argomenti trattati</b>	Segue la lista dei principali argomenti trattati durante il corso: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Andiamo a tavola, pulirsi le mani!</li> <li>2. Monsieur Appert</li> <li>3. I cattivi indispensabili</li> <li>4. Emulsioni, dispersioni, salse e dintorni</li> <li>5. Il colore è servito</li> <li>6. Quando la madre diventa acida</li> <li>7. Fast food vs slow food</li> <li>8. I potenti del cibo</li> <li>9. Guglielmo IV di Baviera e la Reinheitsgebot</li> <li>10. Rischio, pericolo e HACCP</li> <li>11. Qualità, tipicità e autenticità</li> </ol>
<b>Attività didattiche previste</b>	Lezioni frontali

## Risultati di apprendimento attesi

### Capacità disciplinari

#### **Conoscenza e comprensione**

Attraverso gli insegnamenti appartenenti a questa area di apprendimento lo studente in Tecnologie alimentare acquisisce le conoscenze della fisica, chimica e biologia applicate ad esempi pratici del settore alimentare. In particolare, lo studente avrà alla fine del corso conoscenza del linguaggio, dei concetti e dei modelli della chimica degli alimenti, dei meccanismi principali della degradazione degli alimenti, delle reazioni principali che intervengono durante la trasformazione e conservazione degli alimenti, dei meccanismi che regolano la filiera alimentare anche in considerazione delle recenti normative in materie di igiene degli alimenti e dei recenti organi ufficiali di controllo degli alimenti.

#### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Attraverso gli insegnamenti appartenenti a questa area di apprendimento lo studente acquisisce le conoscenze di base della chimica, fisica e biologia che applicherà nella comprensione degli aspetti che regolano i processi produttivi degli alimenti e della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari, ovvero:

- saper individuare i principali agenti di alterazione delle materie prime e dei prodotti alimentari;
- saper individuare le principali reazioni associate alla trasformazione degli alimenti.
- saper descrivere i principali attori che regolano la qualità e sicurezza della filiera alimentare.

### Capacità trasversali / soft skills

#### **Autonomia di giudizio**

Alla fine del corso, lo studente è in grado di acquisire le informazioni necessarie per valutarne le implicazioni della qualità delle materie prime e degli alimenti in un contesto produttivo e di mercato, con capacità di giudicare gli interventi atti a migliorare la qualità, la sicurezza e l'efficienza della produzione alimentare e di ogni altra attività connessa. Tale autonomia di giudizio si svilupperà attraverso l'interpretazione individuale di case studies reali, di commenti su fatti di cronaca, o di risultati sperimentali. L'autonomia di giudizio è verificata durante l'esame finale tramite la capacità del candidato di applicare quanto appreso durante il corso ad altri esempi della propria vita quotidiana o lavorativa.

#### **Abilità comunicative**

Le abilità comunicative sono coltivate sollecitando gli

	<p>allievi a presentare oralmente i propri commenti e interpretazioni di fatti di cronaca o di esperienze personali. Nella valutazione, la qualità e efficacia della comunicazione concorre autonomamente alla formazione del giudizio complessivo.</p> <p><b>Capacità di apprendimento</b></p> <p>Il Corso fornisce gli strumenti cognitivi di base indispensabili per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso anche delle tecnologie informatiche, al fine di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti. Lo stimolo delle capacità di apprendimento avviene attraverso l'uso in classe di internet, dei sistemi di ricerca delle informazioni scientifiche allo scopo di aggiornare i contenuti degli insegnamenti già svolti.</p> <p>La verifica della capacità di apprendimento si svolge valutando il grado di approfondimento che il candidato dimostra di aver acquisito anche mediante l'impiego delle tecnologie informatiche.</p>
--	--

<b>Metodo d'esame</b>	
<b>Lingua dell'esame</b>	Italiano
<b>Criteri di misurazione e criteri di attribuzione del voto</b>	Attribuzione di un unico voto finale in relazione alla prova orale dove verrà valutata la chiarezza della risposta, il grado di conoscenza della materia, il grado di dettaglio e di profondità degli argomenti trattati e la proprietà di linguaggio, la capacità di sintesi, la pertinenza argomentativa e l'attinenza degli argomenti trattati.
<b>Bibliografia fondamentale</b>	Slide e appunti delle lezioni.
<b>Bibliografia consigliata</b>	