

SCIENZE GASTRONOMICHE: TRA MARKETING E TECNOLOGIA

Sede: Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, su piattaforma Collaborate di Ateneo

Responsabile scientifico: Prof. Antonio Bevilacqua

n. studenti: 3 gruppi classe in modalità sincrona

1. Durata dei percorsi: 25 ore (13 ore di elearning + 10 ore per la realizzazione del project work + 2 ore evento finale). L'ora accademica per le attività in elearning, come stabilito dal Regolamento di Ateneo, ha la durata di 45 minuti. L'ammissione è subordinata ad una graduatoria risultante da Manifestazione di Interesse.
2. Periodo di svolgimento: a partire da febbraio 2022.
3. Destinatari: per ciascun percorso tre gruppi classe – prioritariamente studenti del IV e del V anno; studenti delle classi terze potranno essere ammesse solo in presenza di posti residuali. Ciascun Istituto può candidare complessivamente un solo gruppo classe ai percorsi del Dipartimento DAFNE. Altre classi dell'Istituto potranno essere ammesse se i percorsi non sono saturi e previo accordo con il delegato del Dipartimento

Linee-guida per i percorsi

- Presenza di un docente curricolare per classe per tutte le ore lezione in sincrono.
- Presenza di un unico referente per ciascun Istituto, per evitare di sovraccaricare ulteriormente il Dipartimento nella gestione delle comunicazioni.
- La compilazione dei registri e di qualsiasi altro documento sarà a carico della scuola e non del Dipartimento.
- La scuola candida la classe, sulla base di modalità stabilite con gli uffici competenti di Ateneo, ma l'attribuzione ai diversi percorsi viene fatta dal delegato del Dipartimento. La rinuncia della scuola comporta l'esclusione dai percorsi.
- La consegna del project work e di tutta la documentazione per l'apposizione della firma avverrà tramite sistemi di clouding.
- Il calendario delle lezioni verrà comunicato alle scuole 15 giorni prima dell'avvio delle attività

Moduli	Attività	Ore	Conoscenze	Competenze
1	<i>Orientamento</i>	1	Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche	-
2	<i>Analisi sensoriale: teoria e laboratorio</i>	6	Concetti di base dell'analisi sensoriale Simulazione di un panel test	Comprendere come i sensi giochino un ruolo chiave per la definizione della qualità degli alimenti
3	<i>Erbe officinali</i>	3	Il concetto di erba officinale e l'estrazione di principi attivi	Comprendere la ricchezza dell'ambiente e delle sue risorse
4	<i>Come progettare un alimento funzionale</i>	3	Caratteristiche degli alimenti funzionali	Comprendere le correlazioni tra alimentazione e salute
5	<i>Project work (da svolgersi in autonomia presso la Scuola Superiore)</i>	10	Realizzazione di un project work, power point, filmato, manufatto	Capacità di esporre e comunicare le competenze acquisite
6	<i>Evento finale</i>	2	-	-

* In caso di immatricolazione – come previsto da Art 2. Comma 8 della convenzione quadro – il soggetto ospitante potrà riconoscere, agli studenti che abbiano seguito il percorso in alternanza scuola-lavoro, l'acquisizione di n. 1 Credito Formativo Universitario se coerenti con i piani didattici dei corsi di laurea e secondo le modalità prescritte dai Regolamenti vigenti.