

LA SCIENZA E LA CULTURA DEL CIBO

Sede: Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, in presenza, salvo diverse disposizioni di legge

Responsabile scientifico: dott.ssa Rossella Caporizzi

n. studenti: 2 gruppi classe

1. Durata del percorso: 30 ore (17 ore di lezioni e laboratori + 11 ore per la realizzazione del project work + 2 ore per l'evento finale). L'ora accademica ha la durata di 50 minuti. Le attività verranno erogate in presenza, preferibilmente di pomeriggio, salvo diversa indicazione del referente del Dipartimento e sulla base delle esigenze logistiche della struttura ospitante. Gli istituti non verranno consultati nella stesura del calendario didattico.
2. Periodo di svolgimento: a partire da Febbraio 2024.
3. Destinatari: due gruppi classe (classi quarte o quinte). Ciascun Istituto può candidare complessivamente un solo gruppo classe ai percorsi del Dipartimento DAFNE; all'atto della candidatura la scuola deve indicare l'ordine di preferenza tra i 6 percorsi e l'attribuzione verrà fatta sulla base dell'ordine cronologico di arrivo delle candidature e della disponibilità.

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 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>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
2	<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
3	<i>Come progettare un alimento funzionale</i>	3	Caratteristiche degli alimenti funzionali	Comprendere le correlazioni tra alimentazione e salute
4	<i>Applicazioni in Gastronomia molecolare</i>	3	La scienza in cucina	Comprendere le modifiche chimiche a carico degli ingredienti di un piatto culinario
5	<i>Antropologia dei comportamenti alimentari</i>	2	Caratteristiche storiche, culturali e politiche della produzione e consumo del cibo	Comprendere le relazioni tra alimentazione e diversità sociale e culturale
6	<i>Project work (da svolgersi in autonomia presso la Scuola Superiore)</i>	11	Realizzazione di un project work, power point, filmato, manufatto	Capacità di esporre e comunicare le competenze acquisite
7	<i>Attività di orientamento ed 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.