

Titolo del percorso: "LA SCIENZA E LA CULTURA DEL CIBO"

- **Sede:** Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE).
- **Responsabile scientifico:** prof.ssa Rossella Caporizzi
- **N. studenti:** 3 gruppi classe (max 50 studenti), salvo diverse disposizioni del Dipartimento.
- **Durata dei percorsi:** 30 ore (19 ore di lezioni, laboratori, attività di orientamento ed evento finale + 11 ore per la realizzazione del project work). L'ora accademica ha la durata di 50 minuti.
- **Periodo di svolgimento:** a partire da febbraio 2027.
- **Destinatari:** ciascun Istituto può candidare complessivamente un solo gruppo classe per FSL. Nella candidatura ogni Istituto deve indicare l'ordine di preferenza di almeno 2 percorsi proposti dal Dipartimento, successivamente l'attribuzione verrà fatta sulla base dell'ordine cronologico di arrivo delle candidature e della disponibilità.
- **Modalità di realizzazione:** in presenza, salvo diverse disposizioni di legge.
- **Contenuti del percorso:**

Moduli	Attività	Ore	Conoscenze	Competenze
1	Come progettare un alimento funzionale	3	Caratteristiche degli alimenti funzionali	Comprendere le correlazioni tra alimentazione e salute
2	Applicazioni in Gastronomia molecolare	2,5	La scienza in cucina	Comprendere le modifiche chimiche a carico degli ingredienti di un piatto culinario
3	Cultura e storia dell'alimentazione e della cucina	3	Aspetti sociologici, geografici e filosofici legati al cibo	Comprendere il patrimonio culturale gastronomico
4	La sicurezza alimentare del XXI secolo	2	Conoscenze sulla sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti	Comprendere le relazioni tra alimenti e sicurezza nel panorama gastronomico
5	Il Food Styling come strumento di valorizzazione della cultura enogastronomica locale'	2,5	Aspetti creativi, culturali, storici ed emozionali per comunicare storie legate al cibo	Comprendere come rendere la comunicazione coinvolgente e attrattiva
6	Microbiologia degli alimenti	2	Conoscenze su microrganismi e implicazioni per la conservazione degli alimenti	Comprendere il rischio associato alla conservazione degli alimenti
7	Seminari e laboratori tematici sull'enogastronomia	2	Conoscenze teoriche e pratiche sull'enogastronomia in diversi settori	Comprendere le relazioni tra aspetti storici e attuali dell'enogastronomia
8	Project work (da svolgersi in autonomia presso la Scuola Superiore)	11	Realizzazione di un project work, power point, filmato, manufatto	Capacità di esporre e comunicare le competenze acquisite
9	Attività di orientamento ed evento finale	2	-	-

▪ **Linee-guida per i percorsi**

1. Presenza di un docente curricolare per classe per tutte le ore di lezione in sincrono.
2. Presenza di un unico referente per ciascun Istituto, per evitare di sovraccaricare ulteriormente il Dipartimento nella gestione delle comunicazioni.
3. La compilazione dei registri e di qualsiasi altro documento sarà a carico della scuola e non del Dipartimento.
4. La consegna del project work e di tutta la documentazione per l'apposizione della firma avverrà tramite sistemi di clouding.
5. Il calendario delle lezioni verrà comunicato alle scuole 15 giorni prima dell'avvio delle attività

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.