

ALLEGATO B - a.a. 2019/2020

CORSO DI LAUREA
in
ECONOMIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
(Classe delle Lauree L-26 - Scienze e Tecnologie Alimentari)

Quadro degli insegnamenti e delle attività formative

1° ANNO (insegnamenti annuali)

CHIMICA - *CHEMISTRY*

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Settore scientifico-disciplinare: CHIM/03

Obiettivo formativo:

fornire allo studente conoscenze scientifiche di base, orientate agli aspetti applicativi, di Chimica Generale e di Chimica Organica, utili per interpretare tutti quei processi che in discipline diverse devono essere compresi anche a livello molecolare e per capire la struttura e le proprietà chimiche delle sostanze naturali: polisaccaridi, proteine, acidi nucleici, terpeni e steroidi, pigmenti e coloranti vegetali, vitamine, alcaloidi, fenoli e polifenoli, fitormoni e fitoregolatori.

Trasmettere la consapevolezza dell'importanza dello studio della Chimica per la comprensione di molti aspetti della produzione degli alimenti e dell'alimentazione in una società tecnologicamente sempre più complessa ed evoluta.

Crediti: 9

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali teoriche e pratiche

Ore: 81 di lezioni teoriche e pratiche

Propedeuticità: nessuna

Tipo di prova: prova orale finale

MATEMATICA - *MATHEMATICS*

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Settore scientifico disciplinare: MAT/05

Obiettivo formativo: fornire conoscenza dei concetti base della Matematica e comprensione ed utilizzo dei principali strumenti matematici in relazione ai loro aspetti applicativi.

Trasmettere la consapevolezza dell'importanza dello studio della Matematica per la comprensione di molti aspetti della produzione degli alimenti e dell'alimentazione in una società tecnologicamente sempre più complessa ed evoluta.

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali teoriche e pratiche

Ore: 54 di lezioni teoriche e pratiche

Propedeuticità: nessuna

Tipo di prova: prove scritte in itinere (oppure prova scritta finale) e prova orale finale.

1° ANNO – 1° SEMESTRE

BIOLOGIA VEGETALE E BOTANICA APPLICATA - *PLANT BIOLOGY AND APPLIED BOTANY*

Tipo di insegnamento: integrato

Settore scientifico-disciplinare: BIO/03

Modulo di *botanica generale - General Botany* (6 CFU)

Obiettivo formativo: Fornire le conoscenze di base di biologia, istologia e anatomia vegetale e degli aspetti fondamentali della fisiologia vegetale: fisiologia delle membrane cellulari e fondamenti di bioenergetica; l'acqua e la pianta; le sostanze nutritive delle piante; la fotosintesi nelle piante superiori e ripartizione dei fotosintati; ormoni vegetali; fotomorfogenesi e fotoperiodo; fioritura; formazione e maturazione dei frutti; germinazione.

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali teoriche e pratiche

Ore: 54 di lezioni teoriche e pratiche

Propedeuticità: nessuna

Tipo di prova: prova orale finale

STORIA DELL'AGRICOLTURA E DELL'ALIMENTAZIONE *HISTORY OF AGRICULTURE AND HUMAN NUTRITION*

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Settore scientifico-disciplinare: L-ANT/03

Obiettivo formativo: fornire una conoscenza generale dell'evoluzione storica dell'agricoltura e delle tradizioni alimentari dal mondo romano fino all'epoca moderna. apprendere a valutare criticamente il rapporto tra proprietà individuale e collettiva della terra e sfruttamento agricolo visto nella dialettica città-territorio. acquisire conoscenze di base sull'alimentazione, sulle abitudini alimentari, sull'evoluzione del gusto e sulle relative fonti. apprendere a organizzare un evento di cucina storica.

sviluppare capacità utili per individuare e commentare gli aspetti sociali e culturali degli alimenti e per promuoverne la valorizzazione tramite compilazione di dossier, svolgimento di presentazioni, organizzazione di eventi a tema e degustazioni. stimolare la curiosità per culture alimentari diverse dalla nostra e la sensibilità ed attenzione per le esigenze culturali, etiche e sociali che condizionano e caratterizzano la domanda alimentare.

Crediti: 8

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali teoriche e pratiche

Ore: 70 di lezioni teoriche e pratiche

Propedeuticità: nessuna

Tipo di prova: relazione scritta su un argomento concordato con il docente e prova orale finale

ULTERIORI ATTIVITÀ FORMATIVE

Tipo di attività: frequenza obbligatoria di un corso di formazione sui rischi professionali specifici in agricoltura e nell'agroalimentare

Obiettivo formativo: trasmettere agli studenti conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, con particolare riguardo alla conoscenza dei rischi cui sono esposti i lavoratori del settore agro-alimentare nonché dei mezzi di prevenzione obbligatori per le imprese e per i lavoratori.

Crediti: 5

1° ANNO – 2° SEMESTRE

BIOLOGIA VEGETALE E BOTANICA APPLICATA - *PLANT BIOLOGY AND APPLIED BOTANY*

Tipo di insegnamento: integrato

Settore scientifico-disciplinare: BIO/03

Modulo di *Botanica sistematica e geobotanica - Systematic Botany and Geobotany* (6 CFU)

Obiettivo formativo:

Fornire allo studente le conoscenze di base di botanica sistematica con particolare riferimento alla conoscenza ed al riconoscimento delle principali specie di interesse agrario e alimentare, con particolare riguardo alle piante aromatiche, frutti di bosco, funghi e tartufi, fornendo gli strumenti e le conoscenze utili per l'inquadramento sistematico delle specie vegetali e per l'identificazione della loro distribuzione nei sistemi naturali, seminaturali e coltivati.

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali teoriche e pratiche

Ore: 54 di lezioni teoriche e pratiche

Propedeuticità: nessuna

Tipo di prova: prova orale finale

FISICA

PHYSICS

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Settore scientifico-disciplinare: FIS/07

Obiettivo formativo: fornire allo studente conoscenze sui principali strumenti informatici necessari per l'organizzazione, l'elaborazione statistica e l'interpretazione dei dati sperimentali nonché elementi conoscitivi di principi e leggi base della fisica finalizzati alla comprensione dei processi naturali, produttivi e tecnologici specifici del corso di laurea.

trasmettere la consapevolezza dell'importanza dello studio dell'informatica e dei principi di base della fisica e della statistica per la comprensione di molti aspetti della produzione degli alimenti e dell'alimentazione in una società tecnologicamente sempre più complessa ed evoluta.

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali teoriche e pratiche

Ore: 54 di lezioni teoriche e pratiche

Propedeuticità: nessuna

Tipo di prova: prova finale scritta e orale con eventuali prove intermedie

ISTITUZIONI DI ECONOMIA

FUNDAMENTALS OF ECONOMICS

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Settore scientifico-disciplinare: AGR/01

Obiettivo formativo: fornire allo studente conoscenze scientifiche di base, orientate agli aspetti applicativi, di economia, utili per interpretare le caratteristiche della domanda e dell'offerta dei prodotti agroalimentari e i meccanismi alla base della formazione dei prezzi, in relazione alle forme di mercato e alle specificità dei mercati agro-alimentari.

addestrare all'uso di strumenti matematici e grafici di base per la determinazione degli equilibri del consumatore, del produttore, dell'impresa e del mercato.

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali teoriche e pratiche

Ore: 54 di lezioni teoriche e pratiche

Propedeuticità: nessuna

Tipo di prova: esame scritto od orale (a scelta dello studente)

LINGUA INGLESE - B1 (ENGLISH)

Obiettivo formativo: far acquisire competenza, scritta e orale, nell'uso della lingua inglese e sviluppare la capacità di esprimersi (speaking), produrre (writing) e leggere (reading) un testo in lingua inglese .

Crediti: 4

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali teoriche e pratiche

Ore: 36 di lezioni teoriche e pratiche

Propedeuticità: nessuna

Tipo di prova: idoneità

2° ANNO – 1° SEMESTRE

APPROVVIGIONAMENTO E QUALITA' DEI PRODOTTI VEGETALI

SUPPLY AND QUALITY OF CROP PRODUCTS

Tipo di insegnamento: integrato

Settore scientifico-disciplinare: AGR/02- AGR/03

Obiettivo formativo:

Modulo di *Produzioni erbacee - Arable crops and vegetables* (6 CFU – AGR/02): fornire conoscenze sui principali sistemi di produzione agricola e sulle tecniche agronomiche di coltivazione con particolare riferimento a qualità e salubrità dei prodotti. Saranno impartite conoscenze su tassonomia, classificazione, esigenze ambientali, zone, epoche e tecniche di coltivazione, caratteristiche qualitative dei prodotti delle principali colture erbacee agroalimentari. Trasmettere le capacità di riconoscere i prodotti delle più importanti colture erbacee alimentari, di valutarne i principali parametri qualitativi e di individuare, all'interno dei processi produttivi, i possibili punti critici ai fini della qualità.

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali teoriche e pratiche

Ore: 54 di lezioni teoriche e pratiche

Modulo di *Produzioni arboree - Arboriculture* (6 CFU – AGR/03): fornire le conoscenze di base sulle tecniche colturali che influenzano le caratteristiche qualitative delle produzioni delle specie arboree da frutto più importanti e sulle caratteristiche agronomiche, organolettiche e commerciali delle principali varietà.

Trasmettere le capacità di riconoscere i frutti delle diverse varietà, di valutarne le caratteristiche qualitative sotto il profilo nutrizionale, salutistico, organolettico e commerciale e di individuare, all'interno dei processi produttivi, i possibili punti critici ai fini della qualità.

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali teoriche e pratiche

Ore: 54 di lezioni teoriche e pratiche

Propedeuticità: nessuna

Tipo di prova: prova orale finale

APPROVVIGIONAMENTO E QUALITA' DEI PRODOTTI ZOOTECNICI ED ITTICI

SUPPLY AND QUALITY OF LIVESTOCK PRODUCTS AND FISH

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Settore scientifico-disciplinare: AGR/17

Obiettivo formativo: Il corso ha lo scopo di fornire conoscenze che permettano di valutare la qualità dei prodotti alimentari di origine animale (latte, carne, uova e prodotti ittici) ottenuti dalle diverse specie zootecniche nonché per conoscere l'influenza esercitata dai processi produttivi e di trasformazione sulla loro qualità. A tal fine verranno fornite conoscenze relative a:

- tecnologie di allevamento
- diverse tipologie di prodotti quali carne, latte e uova;
- concetti di qualità ed approvvigionamenti dei prodotti zootecnici e dei trasformati.

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali teoriche e pratiche

Ore: 54 di lezioni teoriche e pratiche

Propedeuticità: nessuna

Tipo di prova: prova orale finale

BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI

FOOD BIOCHEMISTRY

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Settore scientifico-disciplinare: BIO/10

Obiettivo formativo: fornire le conoscenze di base sui principi di bioenergetica e di cinetica enzimatica che regolano il metabolismo delle cellule e i principali processi di fermentazione e respirazione, così da rendere gli studenti competenti sulle possibili applicazioni nelle tecnologie agro-alimentari. Offrire cognizioni sulla biosintesi e sul metabolismo dei fondamentali principi alimentari quali: carboidrati, lipidi, amminoacidi, proteine, e sugli aspetti energetici associati. Dare informazioni sulle caratteristiche chimiche e biochimiche degli acidi nucleici, sul ruolo che essi esplicano nella informazione ed espressione genica. Illustrare gli aspetti biochimici alla base delle tecniche del clonaggio del DNA, così da rendere gli studenti consapevoli delle loro potenzialità nel settore delle tecnologie agroalimentari e degli aspetti nutrizionali collegati.

Trasmettere la consapevolezza dell'importanza dello studio della biochimica per la comprensione di molti aspetti dell'alimentazione in una società tecnologicamente sempre più complessa ed evoluta.

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali teoriche e pratiche

Ore: 54 di lezioni teoriche e pratiche

Propedeuticità: Chimica

Tipo di prova: prova orale finale

BIOTECNOLOGIE GENETICHE E ALIMENTAZIONE

GENETIC BIOTECHNOLOGIES AND NUTRITION

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Settore scientifico-disciplinare: AGR/07

Obiettivo formativo: fornire allo studente i concetti fondamentali della genetica agraria per una comprensione del controllo di qualità degli alimenti mediante approcci biotecnologici.

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali teoriche e pratiche

Ore: 54 di lezioni teoriche e pratiche

Propedeuticità: nessuna

Tipo di prova: prova orale finale

ALIMENTAZIONE UMANA E MALATTIE METABOLICHE

HUMAN NUTRITION AND METABOLIC DISEASES

Tipo di insegnamento: integrato

Settori scientifico-disciplinari: MED/13 – MED/09

Obiettivo formativo:

Modulo di Principi di endocrinologia e alimentazione umana - *Fundamentals of endocrinology and human nutrition* - (5 CFU – MED/13): fornire le conoscenze di base sull'anatomia dell'apparato digerente e delle ghiandole connesse e sui principi della fisiologia umana, con particolare riguardo al metabolismo dei carboidrati, lipidi e proteine (digestione, assorbimento e biodisponibilità dei nutrienti), alla loro trasformazione nel processo metabolico e al metabolismo terminale dei nutrienti.

Sviluppare nello studente la percezione dell'importanza della prevenzione attuabile attraverso una corretta alimentazione.

Crediti: 5

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali teoriche e pratiche

Ore: 40 di lezioni teoriche e pratiche

Modulo di Principi di medicina interna e alimentazione umana - *Fundamentals of internal medicine and human nutrition* - (3 CFU – MED/09): Fornire allo studente le conoscenze di base sulle malattie metaboliche (diabete mellito, obesità, iperuricemia, dislipidemia, ipertensione, sindrome metabolica), sulla malattia arteriosclerotica cerebrale, cardiaca e degli arti inferiori e sui disturbi del comportamento alimentare (anoressia e bulimia).

Sviluppare nello studente la consapevolezza del ruolo che può avere l'alimentazione nell'indurre malattie metaboliche e arteriosclerotiche e la percezione dell'importanza della prevenzione attuabile attraverso una corretta alimentazione.

Crediti: 3

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali teoriche e pratiche

Ore: 26 di lezioni teoriche e pratiche

Propedeuticità: Biochimica degli alimenti

Tipo di prova: prova orale finale

FONDAMENTI DI DIETOLOGIA

FUNDAMENTALS OF DIETOLOGY

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Settore scientifico-disciplinare: MED/49

Obiettivo formativo: fornire allo studente conoscenze degli schemi dietetici per situazioni fisiologiche particolari (infanzia, vecchiaia, età adulta, gravidanza, allattamento, attività sportiva) e per la ristorazione collettiva (scuole, mense aziendali, ospedali) e la capacità di valutare schemi dietetici adatti ad individui affetti da malattie metaboliche, arteriosclerotiche, allergie alimentari e intolleranze alimentari (celiachia e intolleranza al latte vaccino).

Sviluppare nello studente le capacità di orientare le scelte alimentari, collaborare alla formulazione di diete razionali per mantenere un buono stato di salute in individui sani. Sensibilizzare lo studente all'importanza della prevenzione attuabile attraverso una corretta alimentazione.

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali teoriche e pratiche

Ore: 54 di lezioni teoriche e pratiche

Propedeuticità: Biochimica degli alimenti

Tipo di prova: prova orale finale

SCIENZE DELLA NUTRIZIONE

SCIENCE OF NUTRITION

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Settore scientifico-disciplinare: BIO/09

Obiettivo formativo: fornire allo studente le informazioni tecnico-scientifiche di base per la comprensione dei principi della nutrizione e per il loro uso come criterio per le scelte alimentari. Più in particolare il Corso si propone di conoscere le sostanze nutritive contenute negli alimenti necessarie per il mantenimento della vita, il relativo fabbisogno quotidiano, i sintomi che insorgono quando queste sono carenti.

Sviluppare nello studente le capacità di orientare le scelte alimentari, di valutarne l'adeguatezza e di collaborare ad interventi di educazione alimentare e nutrizionale. Sensibilizzare lo studente all'importanza della prevenzione attuabile attraverso una corretta alimentazione.

Crediti: 9

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali teoriche e pratiche

Ore: 81 di lezioni teoriche e pratiche

Propedeuticità: Biochimica degli alimenti

Tipo di prova: prova orale finale

ECONOMIA AGROALIMENTARE

AGRI-FOOD ECONOMICS

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Settore scientifico-disciplinare: AGR/01

Obiettivo formativo:

Fornire allo studente conoscenze sui principi che regolano l'economia del mercato dei prodotti agro-alimentari e sui principi e metodi di gestione economica delle imprese di produzione, commercializzazione e distribuzione dei prodotti agro-alimentari e della ristorazione. Verranno inoltre forniti le basi essenziali sulla politica comunitaria di sostegno all'agricoltura e di valorizzazione e circolazione dei prodotti agro-alimentari.

Sviluppare nello studente le capacità di analizzare il mercato di riferimento dei prodotti alimentari e la struttura delle relative filiere e di gestire in chiave economica e finanziaria una piccola impresa agro-alimentare, stilare un report aziendale, controllare la gestione commerciale delle scorte di magazzino, interpretare il bilancio aziendale, analizzare e stimare i costi di produzione nei diversi stadi della catena dell'offerta alimentare, elaborare un business plan. Sensibilizzare lo studente sui problemi della scarsità e dell'abbondanza alimentare e delle loro conseguenze nella società globale.

Crediti: 9

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali teoriche e pratiche

Ore: 81 di lezioni teoriche e pratiche

Propedeuticità: nessuna

Tipo di prova: questionario con domande aperte e prova orale finale o prova orale complessiva.

3° ANNO – 1° SEMESTRE

PRINCIPI DI DIFESA DELLE COLTURE

FUNDAMENTALS OF CROP PROTECTION

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Settore scientifico-disciplinare: AGR/12

Obiettivo formativo: fornire le conoscenze di base sulle tecniche di difesa delle principali patologie vegetali e sui fitofarmaci utilizzati e sulle contaminazioni micotiche degli alimenti conservati.

In termini di abilità, il corso concorre a trasmettere la capacità di identificare i pericoli biologici e chimici degli alimenti, con particolare riguardo alla presenza di residui di agrofarmaci e di micotossine nelle derrate alimentari e sensibilizza lo studente alle problematiche della sicurezza alimentare e della tracciabilità.

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali teoriche e pratiche

Ore: 54 di lezioni teoriche e pratiche

Propedeuticità: nessuna

Tipo di prova: prova orale finale

PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE

PROCESSES OF FOOD TECHNOLOGY

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Settore scientifico-disciplinare: AGR/15

Obiettivo formativo: fornire allo studente le informazioni tecnico-scientifiche di base sulle operazioni unitarie per la trasformazione e conservazione degli alimenti e sui processi e rese di lavorazione di alcuni prodotti alimentari nonché sull'applicazione del sistema HACCP nella loro produzione. Verranno inoltre forniti cenni sui sistemi di cottura dei cibi e sulle modificazioni che determinano negli alimenti, sugli standard commerciali (all'ingrosso e al consumo) e relativa nomenclatura merceologica e sul concetto di qualità dei prodotti alimentari.

Sviluppare nello studente le capacità di produrre diagrammi di flusso dei processi di produzione dei principali prodotti alimentari, applicare i principi della classificazione commerciale dei prodotti di trasformazione alimentare in aderenza alla normativa in vigore, partecipare all'implementazione dei relativi sistemi di rintracciabilità, analizzare e valutare il layout delle imprese agroalimentari e della ristorazione e stimolare la sensibilità per l'importanza della qualità alimentare nella società globale.

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali teoriche e pratiche

Ore: 54 di lezioni teoriche e pratiche

Propedeuticità: Chimica

Tipo di prova: prove intermedie e prova finale o prova orale complessiva.

IGIENE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI-*FOOD SAFETY AND MICROBIOLOGY*

Tipo di insegnamento: integrato

Settori scientifico-disciplinari: MED/42 - AGR/16

Obiettivo formativo:

Modulo di Igiene degli alimenti - *Food safety* (1° semestre - 6 CFU – MED/42): fornire allo studente la conoscenza dei principi e metodi per il controllo dell'igiene degli alimenti freschi e trasformati, per la gestione della qualità nei sistemi HACCP, per lo smaltimento dei residui delle attività di lavorazione e commercializzazione degli alimenti nonché della struttura e funzionamento del sistema nazionale di controllo pubblico degli alimenti.

Sviluppare nello studente le capacità di collaborare alla formazione del personale dell'industria alimentare in materia di igiene e sicurezza degli operatori e dell'ambiente di lavoro, all'identificazione dei pericoli biologici, chimici e fisici nei processi di produzione degli alimenti, all'applicazione del sistema di autocontrollo HACCP per l'analisi dei rischi e il controllo dei punti critici, all'identificazione delle principali frodi alimentari e all'attività di controllo degli alimenti.

Stimolare la sensibilità per i problemi della sicurezza alimentare e della gestione dei residui alimentari.

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali teoriche e pratiche

Ore: 54 di lezioni teoriche e pratiche

Propedeuticità: Biochimica degli alimenti

Tipo di prova: prova orale finale

ATTIVITA' FORMATIVE A SCELTA DELLO STUDENTE

Obiettivo formativo: consentire allo studente di completare la propria formazione in funzione di interessi di approfondimento personali coerenti con gli obiettivi del corso di laurea con attività formative a libera scelta dello studente tra quelle programmate dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali e da altri Dipartimenti dell'Università di Perugia. Lo studente può anche scegliere attività formative programmate da altre Università italiane o straniere, previa autorizzazione del Consiglio di CdL.

Crediti: 6

Tipo di prova: esame/idoneità in funzione del tipo di attività scelta

3° ANNO – 2° SEMESTRE

ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE

ANTHROPOLOGY OF NUTRITION

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Settore scientifico-disciplinare: M-DEA/01

Obiettivo formativo: fornire conoscenze di antropologia dell'alimentazione come strumento per una lettura critica delle specificità, delle differenze e dell'evoluzione nel rapporto uomo-cibo nella società contemporanea e delle forme della loro valorizzazione.

Sviluppare nello studente le capacità di individuare e commentare gli aspetti sociali e culturali degli alimenti, di riconoscere, interpretare e comunicare il rapporto fra il territorio e le produzioni agroalimentari. Stimolare la curiosità per culture alimentari diverse dalla nostra e la sensibilità ed attenzione per le esigenze culturali, etiche e sociali che condizionano e caratterizzano la domanda alimentare.

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali teoriche e pratiche

Ore: 54 di lezioni teoriche e pratiche

Propedeuticità: nessuna

Tipo di prova: Prova orale finale e relazioni scritte e/o realizzazioni multimediali o prova orale complessiva.

IGIENE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI-*FOOD SAFETY AND MICROBIOLOGY* MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Tipo di insegnamento: integrato

Settori scientifico-disciplinari: MED/42 - AGR/16

Obiettivo formativo:

Modulo di Microbiologia dei prodotti alimentari – *Food microbiology* (2° semestre - 6 CFU – AGR/16): fornire le conoscenze di base sulla biologia dei microrganismi, sulle tecniche microbiologiche principali e sui principali gruppi microbici coinvolti nelle trasformazioni alimentari.

Sviluppare nello studente le capacità di collaborare alla preparazione ed impiego di starters per l'industria alimentare.

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali teoriche e pratiche

Ore: 54 di lezioni teoriche e pratiche

Propedeuticità: Biochimica degli alimenti

Tipo di prova: prova orale finale

MARKETING AGROALIMENTARE

AGRI-FOOD MARKETING

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Settore scientifico-disciplinare: AGR/01

Obiettivo formativo: fornire allo studente conoscenze approfondite di marketing delle imprese agroalimentari e di tecniche di scambio e negoziazione nell'agroalimentare. Particolare attenzione verrà riservata alle tematiche inerenti il comportamento del consumatore, le analisi di mercato, il lancio di nuovi prodotti, l'analisi dei vincoli normativi, la comunicazione, controllo e valutazione delle scelte di marketing, la gestione delle relazioni contrattuali.

Sviluppare capacità utili per impostare azioni di marketing, comprendere e sviluppare una cultura di impresa, massimizzare la redditività dei lineari espositivi, organizzare gli spazi di vendita.

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali teoriche e pratiche

Ore: 54 di lezioni teoriche e pratiche

Propedeuticità: nessuna

Tipo di prova: prova orale finale

ATTIVITA' FORMATIVE A SCELTA DELLO STUDENTE

Obiettivo formativo: consentire allo studente di completare la propria formazione in funzione di interessi di approfondimento personali coerenti con gli obiettivi del corso di laurea con attività formative a libera scelta dello studente tra quelle programmate dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali e da altri Dipartimenti dell'Università di Perugia. Lo studente può anche scegliere attività formative programmate da altre Università italiane o straniere, previa autorizzazione del Consiglio di CdL.

Crediti: 6

Tipo di prova: esame/idoneità in funzione del tipo di attività scelta

TIROCINIO

Obiettivo formativo: far conoscere allo studente la realtà del sistema agro-alimentare e dei servizi collegati nelle varie articolazioni e tematiche apprese nel corso degli studi, permettendo inoltre di verificare praticamente le nozioni e le acquisite.

Crediti: 8

Tipo di prova: frequenza, redazione e presentazione di una relazione finale e del diario di frequenza e approvazione e firma da parte del tutore per il deposito in Segreteria

PROVA FINALE

Obiettivo formativo: far acquisire allo studente conoscenze pratiche mediante la stesura di un elaborato scritto concernente un argomento di documentazione, sperimentazione e/o ricerca inerente i diversi aspetti della scienze agroalimentari. L'attività è svolta con la guida di un relatore, che concorda l'argomento con lo studente.

Crediti: 6

Tipo di prova: esposizione e discussione dell'elaborato.