

Settore AGR/15 per Corsi di laurea in Scienze Gastronomiche

1) Corso di Tecnologie Alimentari (minimo 10 [+3] CFU, suddivisi in due moduli)

Requisiti minimi

- Il linguaggio e la classificazione delle operazioni
- I concetti basilari (trasporto di calore, di materia, cinetica, rischio igienico e danno tecnologico)
- I principi e le modalità con cui si realizzano le principali operazioni di conservazione (blanching, pastorizzazione, sterilizzazione, disidratazione, refrigerazione, congelamento) e di trasformazione (fermentazione, concentrazione/evaporazione, estrazione, distillazione, filtrazione) con particolare rilievo all'effetto sulle caratteristiche qualitative
- I principi e le modalità con cui si realizzano le principali operazioni di valorizzazione culinaria delle derrate (elementi di tecnologie della ristorazione, con particolare rilievo alla tecniche di cottura)
- I principi del confezionamento (materiali e tecniche) e delle problematiche della distribuzione (con particolare rilievo alla shel-life)
- La descrizione delle filiere attraverso flowsheet e rapporti sintetici inclusivi dell'analisi del rischio
- (*) L'esame approfondito di alcune filiere industriali "elettive" dell'eccellenza gastronomica (es: derivati dei cereali, olio di oliva, lattiero-caseario, conserviero)
- (*) L'esame approfondito di alcune filiere artigianali tradizionali (es: pane, pasticceria, formaggi, salumi)
- L'esame critico e circostanziato (in alcuni case-study) del rapporto tradizione / innovazione

(*) Per queste attività didattiche:

- ✓ Definizione delle caratteristiche di prodotto (specifiche di legge, caratteristiche merceologiche, igieniche, sensoriali e funzionali, attese del consumatore in termini di qualità).
- ✓ Specifiche delle materie prime (caratteristiche merceologiche, chimiche, igieniche, specifiche di legge e volontarie).
- ✓ Analisi del contesto (rilievo economico del settore, storia, etc.)

Le precedenti attività didattiche comportano un minimo di 10 CFU

Inoltre: Visite e soggiorni/tirocini presso aziende del settore dell'eccellenza eno-gastronomica, con la compilazione di rapporti descrittivi delle filiere produttive e della attrezzature (attività da inserire/valutare con almeno 3CFU aggiuntivi, attribuiti secondo specifiche di sede)

2) Corso di Enologia (minimo 4 [+3] CFU)

Requisiti minimi

- Le uve: composizione, maturazione e caratteristiche qualitative
- Richiami e/o approfondimenti di chimica enologica e di microbiologia enologica
- Vigneti, vini e territorio, tecniche di vendemmia
- (°) Le tecniche di ammostamento
- (°) Le tecniche di vinificazione
- (°) Le tecniche di stabilizzazione
- (°) Le alterazioni dei vini
- Elementi di organizzazione tecnologica della azienda vinicola e della cantina

- La valutazione della qualità dei vini
- Le normative e la tipicità
- Vinificazioni speciali (definizione prodotti, diagrammi operativi, valutazione delle caratteristiche qualitative)
- Vino e salute
- Enografia nazionale ed internazionale

(°) Per queste attività didattiche:

- ✓ I principi, le modalità (a livello di piccola cantina e di filiera industriale) con cui si realizzano le operazioni
- ✓ L'evoluzione delle caratteristiche compositive peculiari (flavour, colore)
- ✓ La valutazione della qualità (indici chimico-fisici e aspetti sensoriali)

Le precedenti attività didattiche comportano un minimo di 4 CFU

Inoltre:

- *Visite e soggiorni/tirocini presso aziende del settore dell'eccellenza enologica, con la compilazione di rapporti descrittivi delle filiere produttive e della attrezzature (attività da inserire/valutare con almeno 1CFU aggiuntivo, attribuito secondo specifiche di sede)*
- *Corso introduttivo di degustazione dei vini (attività da inserire/valutare con almeno 2 CFU aggiuntivi, attribuiti secondo specifiche di sede)*

3) Corso di Analisi sensoriale (minimo 6 [+3] CFU)

Requisiti minimi

- Gli elementi di fisiologia delle percezioni sensoriali
- Un'approfondimento sui parametri sensoriali degli alimenti, sul loro "linguaggio" psico-fisiologico e le loro relazioni con indici chimico-fisici
- Alcuni richiami e/o approfondimenti di statistica (°): statistica di base, ANOVA, chemiometria
- Il laboratorio, i giudici e i metodi di analisi. Selezione addestramento dei giudici
- (°) Le soglie di percezione sensoriale e la loro determinazione
- (°) L'analisi sensoriale moderna: i metodi discriminanti, i metodi descrittivi, cenni sui metodi affettivi
- (°) L'analisi sensoriale "classica": le tecniche di degustazione di vini, oli, formaggi, etc.
- Cenni alla normativa di riferimento
- Misura di parametri sensoriali attraverso indici chimico-fisici
- L'analisi sensoriale nel controllo di qualità
- Alcuni elementi di consumer science

(°) Per queste attività didattiche:

- ✓ Disegno sperimentale
- ✓ Impiego/produzione schede di analisi e sistemi di scaling/scoring
- ✓ Focalizzazione dei descrittori
- ✓ Elaborazione statistica dei risultati con esercitazioni applicative
- ✓ Produzione di report

Le precedenti attività didattiche comportano un minimo di 6 CFU

Inoltre:

- *Esercitazioni applicative su prodotti dell'eccellenza eno/gastronomica (attività da inserire/valutare con almeno 3 CFU aggiuntivi, attribuiti secondo specifiche di sede)*