LM-7 BIOTECNOLOGIE AGRARIE PER LA FILIERA AGRO-ALIMENTARE SCHEDA INSEGNAMENTO

Titolo Innovazione e qualità nella filiera agro-alimentare Dr. Paola Tedeschi	
SSD AGR/15 (6 CFU, 5	
Obiettivi formativi	Obiettivo del corso è portare gli studenti a conoscenza dell'insieme di attività tra di loro collegate che contribuiscono alla creazione del valore del prodotto alimentare fino al consumatore finale; facendo conoscere allo studente le filiere alimentari, dalle tradizionali alle più innovative. Lo studente inoltre acquisirà le nozioni della normativa riguardante la sicurezza alimentare correlata alla assicurazione di qualità del prodotto.
Prerequisiti	Lo studente deve possedere nozioni di composizione degli alimenti, chimica analitica e microbiologia.
Contenuto del corso	Assicurazione e controllo della qualità di filiera: manuali di buona prassi operativa, pacchetto igiene-sistema HACCP, standard volontari di assicurazione della qualità. Gli attori della filiera agro-alimentare; le filiere agro-alimentari: lattiero caseario, ortofrutta, conserviera, olio, pasta e prodotti da forno, vitivinicolo. Innovazione del settore alimentare: Filiera corta o km 0; alimenti di gamma (filiera di IV e V gamma); convenience food; i nanocibi. Tecniche di conservazione degli alimenti.
Metodi didattici	Il corso sarà svolto mediante lezioni frontali con il contributo di slides proiettate, che facilitano lo studio della materia come guida del percorso formativo e dell'adozione di testi dedicati all'approfondimento dei temi. Il credito pratico potrà prevedere alcune analisi su prodotti per valutare la bontà dei trattamenti effettuati e/o la valutazione di qualche indicatore di qualità del prodotto.
Modalità verifica dell'apprendimento	L'obiettivo della prova d'esame consiste nel verificare il livello di raggiungimento degli obiettivi formativi precedentemente indicati. L'esame consiste in una prova scritta con domande a risposta multipla e a formula aperta dove verrà valutata la preparazione e la capacità di collegamento tra diversi argomenti trattati.