



SCHEDA PROPOSTA CORSO

A.A. 2023/24

Denominazione: Dall'idea alla produzione industriale di un alimento – Un percorso alla scoperta di come si fa e quali competenze occorre avere

Proponente: Favati Fabio

Ruolo: Docente di ruolo (personale ateneo)

Referente

Tipologia corso: Standard edizione D.M.934

Dipartimento: Biotecnologie

SSD del corso: N/D (NON DEFINITO)

Area:

Macro Area:

Ambito: Scientifico

Centro Servizi:

Visibile Iscriz. Stud. Singoli

N° Max Iscritti: 20

Monte ore: 15 (monte ore in Ateneo: 15; monte ore a scuola: 0)

CFU: 0

BANDO per Affidamento incarico (docenti a contratto)

Frequenza

Ore di frequenza: 11

Classi ammesse: III° IV° V°

D.M.934:

Inizio Corso: 01/02/2024 00:00:00

Fine Corso: 02/03/2024 00:00:00

Tipologia di formazione erogata

Modalità: Mista (almeno 11 ore di attività in presenza)

Forma: Extra-Curricolare

Finalità

a.

%: 10

b.

%: 40

c.
%: 20

d.
%: 10

e.
%: 20

Altri docenti coinvolti:

Referente	Cognome	Nome	Ruolo
<input type="checkbox"/>	Tolve	Roberta	Docente di ruolo (personale ateneo)

Contenuti:

Il corso è focalizzato sul processo che porta allo sviluppo di nuovi prodotti alimentari. Saranno presentate le diverse fasi che compongono questo processo, dalla generazione dell'idea al lancio del prodotto sul mercato. Nello specifico, le competenze teoriche saranno integrate da varie attività pratiche tra cui: produzione, analisi strumentale e analisi sensoriale di alcuni prototipi alimentari. Non si tratterà di classiche lezioni frontali, ma di lezioni dinamiche e interattive.

Obiettivi formativi:

Obiettivi formativi del corso sono:

1. Comprendere i principi fondamentali della progettazione di nuovi alimenti: gli studenti impareranno i concetti chiave riguardanti la formulazione, l'equilibrio dei nutrienti, le tecnologie alimentari e gli aspetti sensoriali nella creazione di nuovi prodotti alimentari.
 2. Sviluppare competenze nel processo di ideazione e sviluppo di nuovi alimenti: gli studenti acquisiranno le competenze necessarie per generare idee innovative e progettare nuovi alimenti che soddisfino le esigenze e i gusti dei consumatori.
 3. Sviluppare competenze pratiche nella progettazione e nella valutazione sensoriale: gli studenti avranno l'opportunità di applicare le loro conoscenze pratiche nella progettazione di nuovi alimenti e nella valutazione sensoriale per valutare la qualità organolettica dei prodotti sviluppati.
 4. Promuovere la collaborazione e la creatività: Il corso incoraggerà la collaborazione tra gli studenti, promuovendo l'interazione e la condivisione di idee per stimolare la creatività e favorire l'innovazione nella progettazione di nuovi alimenti.
 5. L'obiettivo finale è quello di fornire agli studenti conoscenze e competenze di base che possano essere applicate nell'industria alimentare o nei percorsi accademici correlati, nonché incoraggiare la loro passione per l'innovazione e la creazione di prodotti alimentari sani e gustosi
-

Prerequisiti:

Modalità esame:

Note amministrative:
