

SYLLABUS

CLASSE A31: Scienze degli alimenti

Didattica nelle discipline di scienze degli alimenti della scuola secondaria (6 CFU)

Modulo 1: Metodologie e tecnologie didattiche per la qualità nutrizionale e sensoriale degli alimenti (3 CFU)

Modulo 2: Metodologie e tecnologie didattiche per l'igiene degli alimenti (3 CFU)

1 CFU = 6 ore

Prerequisiti:	Sono richieste nozioni di base di Chimica degli alimenti e buone conoscenze di scienze e tecnologie alimentari e microbiologia degli alimenti.
Conoscenze e abilità da acquisire:	Lo studente acquisisce conoscenze e abilità sulle tecniche didattiche in materia di Qualità e Igiene degli alimenti anche attraverso il confronto tra metodologie tradizionali e moderne (es. cooperative learning, jigsaw, etc.) finalizzate al trasferimento di conoscenza.
Modalità di esame:	La verifica di profitto si svolge con la seguente modalità: orale. Non sono previsti accertamenti in itinere.
Criteri di valutazione:	Verranno valutate le abilità nell'organizzazione didattica e laboratoriale applicata a tematiche disciplinari nell'ambito della Qualità e Igiene degli alimenti. Verrà considerata l'appropriatezza della metodologia, la completezza dell'approccio didattico, la pertinenza e correttezza dei contenuti disciplinari e la competenza/professionalità che il candidato sarà in grado di esprimere.
Contenuti:	1 CFU: Contenuti disciplinari e approccio didattico su tematiche relative alla qualità degli alimenti 1 CFU: Contenuti disciplinari e approccio didattico per la valutazione della qualità degli alimenti. 1 CFU: Simulazioni didattiche sui temi della qualità nutrizionale/salutistica e sensoriale degli alimenti. 1 CFU: Contenuti disciplinari e approccio didattico su tematiche generali relative alla microbiologia degli alimenti 1 CFU: Contenuti disciplinari e approccio didattico su tematiche relative all'igiene degli alimenti 1 CFU: Contenuti disciplinari e approccio didattico su tematiche relative agli alimenti fermentati. Simulazioni didattiche sulla sicurezza microbiologica degli alimenti
Attività di apprendimento previste e metodologie di	Le attività riguarderanno i principi teorici necessari alla progettazione e applicazione di metodologie di insegnamento e apprendimento su tematiche relative alla Qualità nutrizionale/salutistica, sensoriale e di sicurezza degli alimenti. I percorsi didattici verranno strutturati in coerenza con gli obiettivi fissati dalle linee guida per gli Istituti

<p>insegnamento:</p>	<p>Tecnici e gli Istituti Professionali, anche in riferimento allo specifico ruolo dell'insegnante, ai nodi concettuali, epistemologici, linguistici e didattici dell'insegnamento e apprendimento del settore.</p> <p>Verranno proposti argomenti diversi sui quali analizzare, in maniera critica, le principali metodologie didattiche da sviluppare. Particolari approfondimenti riguarderanno i) produzione di alimenti speciali dedicati a particolari nicchie di popolazione; ii) applicazione ed interpretazione di strumenti (es. etichettatura) per la valutazione della qualità alimentare; iii) principali patogeni alimentari; iv) controllo dello sviluppo dei microrganismi negli alimenti; v) OGM e alimenti</p> <p>Il Corso viene svolto in parte in presenza (50%) e per la parte rimanente a distanza con la predisposizione di materiali didattici su piattaforma Moodle.</p>
<p>Eventuali indicazioni sui materiali di studio:</p>	<p>Sono disponibili gli Appunti delle lezioni e materiale accessorio.</p>
<p>Testi di riferimento:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Silvano Rodato "Conoscere gli alimenti" (2012) Ed. Zanichelli</i> • <i>Cabras-Martelli "Chimica degli alimenti" (2004) Ed. Piccin</i> • <i>Farris, Gobbetti, Neviani, Vincenzini (2012) Microbiologia dei prodotti alimentari. Casa Editrice Ambrosiana.</i>