Proposta per Altre attività formative Art. 10 comma 5 lettera d

Docente: Prof. Raffaele Sacchi

Titolo dell'attività: Il piacere del cibo attraverso i colori. Mangiare bene, mangiare sano.

Numero CFU: 4; ore di attività frontale: 28; ore di attività individuale: 72.

Obiettivi: il corso ha come obiettivo l'acquisizione e/o l'approfondimento di conoscenze sulle proprietà nutrizionali e sensoriali degli ingredienti alimentari di origine animale e vegetale sottoposti a diversi trattamenti di trasformazione, cottura e conservazione.

Descrizione attività: Il corso sarà svolto mediante seminari tenuti da docenti e professionisti esperti nella gestione delle tematiche del benessere alimentare, della gastronomia salutistica, della nutrizione e delle tecnologie alimentari applicate alla gastronomia. Esso si articolerà in: i) seminario introduttivo sulle linee guida di una corretta alimentazione, ii) seminari ed esercitazioni pratiche sulle proprietà nutrizionali e sensoriali degli alimenti di diversa origine sottoposti a diverse tecniche di cottura, iii), visite guidate presso aziende agricole, agrituristiche e della ristorazione, iv) studio individuale, v) realizzazione di *project work* di gruppo su tematiche individuate di concerto con il docente. In particolare, verranno studiate le modificazioni compositive dei macro- e micro-nutrienti indotte dalla cottura (frittura, bollitura, stufatura, cottura sotto vuoto, *oleocottura*, cottura a vapore, etc.), dalla conservazione (refrigerazione, congelamento, salamoia, salatura ed affumicatura salumi, sott'olio e sott'aceto, etc.), dal '*food pairing'* (combinazione degli ingredienti) sulle proprietà aromatiche, l'accettabilità sensoriale e la biodisponibilità dei nutrienti in vegetali ed ortaggi crudi e cotti, carni e prodotti ittici. Con riferimento al modello alimentare della 'Dieta Mediterranea' verranno, infine, approfondite le ragioni compositive e biochimiche alla base delle proprietà sensoriali e nutrizionali di frutta, vegetali, cereali, pasta e pane, prodotti da forno, legumi, prodotti ittici, lattiero-caseari e carnei, e della 'funzionalità del *food pairing'* applicato a ricette tradizionali ed innovative.

Note: La frequentazione del corso da parte degli studenti verrà accertata mediante un registro delle presenze. Alla fine del corso verrà somministrato un test finale individuale per verificare l'acquisizione dei concetti e principi trattati durante il corso e saranno presentati e discussi i *project work* di gruppo realizzati durante il corso dagli studenti con la guida del docente.

Studenti (min-max): 5-50.

Data: a partire dal 18 maggio 2023.

Prenotazioni: dal 5 aprile al 5 maggio 2023.

Note: l'attività sarà svolta in parte in presenza ed in parte *on-line* via TEAMS