



Università
per Stranieri
di Perugia

Anno Accademico 2018-2019

PROGRAMMA D'ESAME

Laurea Triennale: **M.I.C.O. – Made in Italy, Cibo e ospitalità**

Insegnamento: **Coltivazioni tipiche, scienze e tecnologie alimentari**

Anno di corso: **I**

Semestre: **I**

Docente: **Federico Cappelli**

SSD: **AGR/15**

CFU: **8**

Carico di lavoro globale: **200 ore**

Ripartizione del carico di lavoro: **53 ore di lezione e 147 ore di studio individuale**

Lingua di insegnamento: **Italiano**

PREREQUISITI

Non sono richiesti prerequisiti specifici.

È necessaria una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta.

Per studenti non di madrelingua italiana è consigliata la frequenza dei lettori messi a disposizione dall'Università.

OBIETTIVI FORMATIVI

Conoscenze e comprensione:

Conoscere le normative e le caratteristiche peculiari delle coltivazioni tipiche italiane, in particolare di quelle che riguardano la regione Umbria.

Acquisire le conoscenze di processi di trasformazione dei prodotti agroalimentari più caratteristici del territorio.

Applicazioni delle conoscenze:

- Utilizzazione delle nozioni apprese nell'ambito del corso al fine di valorizzare il territorio, attraverso collegamenti con le attività di comunicazione turistiche ed enogastronomiche e che mettano in evidenza le caratteristiche del cibo "Made in Italy".

- Decodificazione ed interpretazione consapevole delle normative inerenti i prodotti agricoli tipici del "Made in Italy" che tengano conto anche del rispetto della legislazione vigente nei processi di produzione e trasformazione dei medesimi.

CONTENUTO DEL CORSO

Il corso intende offrire una sintesi sulle principali caratteristiche delle coltivazioni tipiche del "Made in Italy", nonché delle tecniche di trasformazione peculiari con riferimenti normativi specifici.

Particolare attenzione sarà data alle colture e ai prodotti agroalimentari maggiormente caratterizzanti il territorio umbro.

METODI DIDATTICI

Per studenti frequentanti

Il corso consisterà in lezioni frontali ed approfondimenti seminariali su singoli temi con il coinvolgimento di aziende che già operano con successo nell'ambito della produzione, della trasformazione e della commercializzazione dei prodotti tradizionali.

Le attività seminariali verranno programmate in collaborazione con l'Ufficio Orientamento.

Inoltre, in base alla disponibilità degli studenti, potranno essere organizzate trasferte per visitare aziende significative del territorio al fine di avere una percezione tangibile della operatività delle imprese agricole.

Per studenti non frequentanti

Nel caso di impossibilità alla frequenza occorre prendere contatto con il docente e concordare il programma. E' inoltre opportuno concordare almeno un incontro con il docente prima dell'esame.

MODALITA' DI VALUTAZIONE

Il numero di appelli fissati nel corso dell'anno accademico è di cinque, come stabilito dal Regolamento di Ateneo.

Per frequentanti e non frequentanti l'esame si svolgerà in forma orale e sarà costituito indicativamente da quesiti che avranno il fine di verificare il grado di conoscenza degli argomenti affrontati nel corso.

TESTI DI RIFERIMENTO

Per frequentanti:

Stefano Amicabile, *Manuale di agricoltura*, Terza edizione, Milano, Hoepli, 2016

Ulteriori materiali saranno distribuiti nel corso delle lezioni.

Per non frequentanti:

Stefano Amicabile, *Manuale di agricoltura*, Terza edizione, Milano, Hoepli, 2016

TESTI DI CONSULTAZIONE E APPROFONDIMENTO

Filippo Arfini, Giovanni Belletti e Andrea Marescotti, 2010. *Prodotti tipici e denominazioni geografiche strumenti di tutela e valorizzazione*. Edizioni Tellus

Alberto Palliotti, Stefano Poni, Oriana Silvestroni, 2018. *Manuale di Viticoltura*. Edagricole-NewBusiness;

Barbara Alfei, Giorgio Pannelli, Antonio Ricci, 2013. *Olivicoltura. Coltivazione Olio e territorio*. Edagricole-NewBusiness.

Vito Sciancalepore, 1998 *Industrie agrarie. Olearia, enologica, lattiero-casearia*. UTET

ALTRE INFORMAZIONI

Il docente è disponibile a concordare momenti di chiarimento e approfondimento al di fuori dell'orario di lezione. E' possibile prendere un appuntamento scrivendo a: federico.cappelli@unistrapg.it