



Università
degli Studi di
Messina

DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE,
ODONTOIATRICHE E DELLE IMMAGINI
MORFOLOGICHE E FUNZIONALI

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento Anno Scolastico 2020/2021

1. Titolo Progetto

Enogastronomia e salute

2. Dipartimento/Centro/Struttura (Denominazione, sede)

Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali - Sez. SASTAS, CDS in Scienze gastronomiche, c/o Ex Facoltà di Veterinaria – Polo S.S. Annunziata Messina

3. Abstract del progetto

Le attività progettuali saranno orientate allo sviluppo di competenze nella pianificazione, produzione, controllo (monitoraggio) e gestione nelle attività pertinenti l'intera filiera produttiva degli alimenti. Una rilevanza centrale, tra i contenuti selezionati, sarà attribuita proprio alle **attività di controllo, considerate quali strumenti essenziali di garanzia della sicurezza e salubrità alimentare.**

I contenuti che verranno proposti attraverso modalità differenti, mireranno inoltre ad **evidenziare l'imprescindibilità dei concetti di qualità e sicurezza alimentare e di come essi rappresentino l'essenza stessa del binomio alimentazione-salute. I nuclei tematici che verranno trattati sono di seguito brevemente descritti:**

- l'individuazione e la rilevazione tecnico-scientifica di indicatori specifici della qualità agronomica, igienico-sanitaria, nutrizionale ed organolettico-sensoriale delle preparazioni alimentari;
- la correlazione tra metodi di cottura, proprietà organolettiche ed impatti nutrizionali degli alimenti;
- l'individuazione degli aspetti salutistici della dieta Mediterranea e del legame tra produzioni di qualità e salute, con particolare attenzione ad olio e vino, alimenti simbolo della cultura alimentare del Mediterraneo.
- la qualità alimentare espressa quindi come tipicità e legame con il territorio, inteso nella sua globalità (dal contesto geo-pedo-climatico alle culture e tradizioni).

4. Metodologie, strumenti, sistemi di lavoro utilizzati

- Didattica frontale erogata in modalità sincrona (sei ore suddivise in quattro incontri della durata di novanta minuti ciascuno) fondamentali per la realizzazione di un supporto di conoscenze in materia di controllo e gestione dell'intera filiera produttiva degli alimenti.

- contributi video (dieci della durata di circa 30 minuti) realizzati in asincrono da personale altamente formato e dedicati a specifiche esperienze di laboratorio, in ambito chimico e microbiologico e finalizzate al controllo alimentare orientato alla verifica della qualità, salubrità, sicurezza e tipicità alimentare.
- Test strutturato (della durata di un'ora) da svolgersi su piattaforma digitale, per la verifica delle competenze finali.

5. Competenze specifiche

- Capacità di individuare le metodiche e le procedure più idonee al controllo della qualità agronomica, igienico-sanitaria, nutrizionale ed organolettico-sensoriale delle preparazioni alimentari.
- Capacità di intuire la correlazione tra metodi di cottura, proprietà organolettiche ed impatti nutrizionali degli alimenti.
- Abilità professionalizzanti relative alla pratica di laboratorio in ambito chimico e microbiologico.
- Capacità di individuare all'interno della filiera alimentari, gli indicatori chimici e microbiologici della qualità intesa come sicurezza, salubrità e tipicità.

6. Competenze trasversali

- Consapevolezza del valore culturale e sociale dell'alimentazione quale espressione di appartenenza alle radici di un territorio inteso come insieme di ambiente, cultura e tradizioni.
- Capacità di esportare le conoscenze tecnico-scientifiche apprese nell'ambito del turismo e della valorizzazione del territorio (percorsi ed itinerari enogastronomici)
- Utilizzare consapevolmente il lessico tecnico- scientifico.
- Sviluppare il ragionamento logico-deduttivo.

7. Durata progetto in ore

12 h

8. Tempistiche e modalità di svolgimento del progetto

Attività	Periodo /Mesi	Orario	Luogo
didattica frontale: 2 interventi (durata 90 minuti ciascuno).	Da concordare con l'Istituto scolastico	9:00-13:00	Sez. SASTAS Dip. Biomorf
didattica di laboratorio: 2 contributi (durata di 30 minuti ciascuno).			
didattica frontale: 1 intervento (durata 90 minuti).	Da concordare con l'Istituto scolastico	9:00-13:00	Sez. SASTAS Dip. Biomorf
didattica di laboratorio: 5 contributi (durata di 30 minuti ciascuno).			
didattica frontale: 1 intervento (durata 90 minuti).	Da concordare con l'Istituto scolastico	9:00-13:00	Sez. SASTAS Dip. Biomorf
didattica di laboratorio: 3 contributi (durata di 30 minuti ciascuno).			

test finale di verifica delle competenze (durata un'ora).			
---	--	--	--

9. Tipologia Istituto di provenienza degli studenti

■ Preferenza

Istituti destinatari:

IIS Antonello - Messina (Indirizzo professionale Enogastronomia ed ospitalità alberghiera).

IIS Renato Guttuso- Milazzo (Indirizzo Commercio, Enogastronomia ed ospitalità alberghiera).

IIS F.P. Merendino – Capo D'Orlando (Indirizzo IPSAR con sede in Brolo).

IIS G. Minutoli- Messina (Indirizzo Agraria, agroalimentare ed agrindustria presso Istituto Agrario Pietro Cuppari In San Placido Calonerò).

Aperto anche ad altri Istituti professionali e tecnici interessati settore enogastronomico/agroalimentare

10. Numero totale studenti

Max 30 in presenza/ max 60 in remoto

11. Referente/i tutor del progetto

Prof.ssa Giuseppa Di Bella (Coordinatore CDS in Scienze Gastronomiche)

12. Contatti referente/i

Email: gdibella@unime.it

13. Referente amministrativo

Dott.ssa Maria Barbagallo