



Università
per Stranieri
di Perugia

PROGRAMMA D'ESAME

Laurea Triennale: **Made in Italy, cibo e ospitalità**

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

Anno di corso: **I**

Semestre: **II**

Docente: **Roberto Montagnoli**

SSD: **AGR/15**

CFU: **9**

Carico di lavoro globale: **225 ore**

Ripartizione del carico di lavoro: **60 ore di lezione e 165 ore di studio individuale**

Lingua di insegnamento: **Italiano**

Anno Accademico 2022-2023

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 italiane e comunitarie e le caratteristiche peculiari delle produzioni tipiche italiane, a partire da quelle che riguardano la regione Umbria.

Acquisire le conoscenze di processi di trasformazione dei prodotti agroalimentari più caratteristici del territorio e dei diversi sistemi di certificazione delle produzioni

Approfondire le caratteristiche peculiari della figura dell'agricoltore e del modello italiano esplicitando le caratteristiche di multifunzionalità del settore nell'ambito della transizione digitale, dei cambiamenti climatici e della mutazione delle esigenze dei consumatori. Conoscere le connessioni tra le produzioni agroalimentari di qualità con il turismo esperienziale per la conoscenza e la valorizzazione dei territori.

Conoscere le minacce allo sviluppo delle produzioni tipiche provenienti da frodi, imitazioni e in generale dalla evoluzione delle tecnologie per la produzione di cibi sintetici.

Conoscere le caratteristiche della evoluzione dell'agricoltura verso una economia 4.0 e il rapporto tra innovazione tecnologica e valorizzazione delle produzioni tipiche italiane

Conoscere il trend di sviluppo del mercato agroalimentare nel mondo e le opportunità di presenza dei prodotti agroalimentari italiani nel contesto internazionale.

Applicazioni delle conoscenze:

- Utilizzazione delle conoscenze apprese nell'ambito del corso al fine di sviluppare attività di valorizzazione dei territori, con piena consapevolezza della intrinseca interdipendenza tra le attività di comunicazione, turistiche ed enogastronomiche per mettere in evidenza in modo proprio le caratteristiche del cibo "Made in Italy" e del modello di sviluppo agricolo italiano.

- Decodificazione ed interpretazione consapevole delle normative inerenti i prodotti agricoli tipici del "Made in Italy" della legislazione vigente nei processi di produzione e trasformazione dei medesimi come parte essenziale della loro valorizzazione anche economica.

CONTENUTO DEL CORSO

Il corso intende offrire una sintesi sulle caratteristiche peculiari del sistema agroalimentare italiano e delle imprese agricole multifunzionali, un approfondimento del sistema dei prodotti tipici e di qualità e degli strumenti di valorizzazione e comunicazione dei sistemi di certificazione della qualità (DOP, IGP ecc.).

Intende inoltre offrire una sintesi delle 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 esperti e 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.

Nel caso in cui le condizioni generali relative all'emergenza epidemiologica lo richiedano, saranno adottate modalità di didattica mista (che integrino l'insegnamento in presenza e quello a distanza) o modalità didattiche completamente a distanza, anche grazie alle piattaforme digitali a disposizione.

MODALITA' DI ACCERTAMENTO

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 da quesiti che avranno il fine di verificare il grado di conoscenza degli argomenti affrontati nel corso.

Per gli studenti con DSA, la cui certificazione sia depositata presso la Segreteria Studenti, sono previste misure compensative e/o dispensative. Le richieste saranno valutate caso per caso allo scopo di adattare il programma e le modalità d'esame alle singole esigenze. A tal fine è necessario contattare il docente con congruo anticipo, anche mediante la commissione disabilità e DSA.

TESTI DI RIFERIMENTO

Per frequentanti:

Stefano Amicabile, 2016. Manuale di agricoltura. Terza edizione. Hoepli edit.

Achille Bianchi, 2015. Guida al corretto uso delle D.O.P., I.G.P. e S.T.G. in Italia. Associazione BRE ARCHIMEDE Salerno

La qualità e le qualità dei prodotti agroalimentari tra regole e Mercato, Wolters Kluwer Edit.
A cura di Roberto Saija – Philipp Fabbio

Materiali distribuiti nel corso delle lezioni. (I materiali prodotti durante il corso saranno resi disponibili nella piattaforma LOL)

Per non frequentanti:

Stefano Amicabile, 2016. Manuale di agricoltura. Terza edizione. Hoepli edit.

Achille Bianchi, 2015. Guida al corretto uso delle D.O.P., I.G.P. e S.T.G. in Italia. Associazione BRE ARCHIMEDE Salerno

La qualità e le qualità dei prodotti agroalimentari tra regole e Mercato, Wolters Kluwer Edit.

A cura di Roberto Saija – Philipp Fabbio

Materiali distribuiti nel corso delle lezioni (I materiali prodotti durante il corso saranno resi disponibili nella piattaforma LOL)

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: roberto.montagnoli@unistrapg.it