

Master universitario di 1° livello in
FOOD & BEVERAGE: GESTIONE E SOSTENIBILITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

III edizione

Insegnamento: *Origine, autenticità e sofisticazione degli alimenti di origine animale e vegetale*

Docente: *Prof. Marco Trevisan*

Obiettivi del corso e risultati di apprendimento previsti

Conoscenza degli aspetti qualitativi della materia prima, della sua autenticità e capacità di riconoscere eventuali adulterazioni.

Contenuti del corso

	CFU
<i>Autenticità</i>	<i>1</i>
<i>Definizione (luogo di origine, disciplinare di produzione)</i> <i>concetto di terroir</i> <i>etichetta</i>	
<i>Origine della materia prima</i>	<i>1</i>
<i>territorio</i> <i>tradizione italiana</i> <i>Prodotti DOP e IGT esempi e discussione</i>	
<i>Sofisticazioni</i>	<i>1</i>
<i>sofisticazioni su derrata</i> <i>frodi sanitarie e commerciali</i> <i>adulterazione</i> <i>contraffazione</i> <i>sofisticazione (su origine e autenticità, su derrata)</i> <i>alterazione</i> <i>falsificazione</i>	
<i>Uscite didattiche</i>	<i>1</i>

Testi di riferimento

...

Metodologia didattica

Specificare (es. lezione frontale, workshop, attività con azienda, testimonianza...) e indicare i partner coinvolti (se non ancora definito, lasciare la sezione della tabella in bianco).

Modalità di erogazione

Specificare quali punti di programma saranno trattati anche in modalità differente dalla lezione frontale (es. workshop, attività con azienda, testimonianza...) e indicare i partner coinvolti (se non ancora definito, lasciare la sezione della tabella in bianco).

<i>Contenuto del programma</i>	<i>Modalità di insegnamento</i>	<i>Partner/ Testimonial coinvolto</i>
<i>Eccellenza</i>	<i>Workshop e lavori di gruppo</i>	<i>Palato italiano</i>
<i>Territorio e tradizione italiana</i>	<i>Workshop e lavori di gruppo</i>	<i>Palato italiano</i>

Criteri di valutazione

...

Note e prerequisiti

eventuali