



UNIVERSITÀ DI PISA

MICROBIAL FOOD BIOTECHNOLOGY

MONICA AGNOLUCCI

Academic year	2022/23
Course	BIOSICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI
Code	503GG
Credits	6

Modules	Area	Type	Hours	Teacher(s)
MICROBIAL FOOD BIOTECHNOLOGY	AGR/16	LEZIONI	48	MONICA AGNOLUCCI

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze

Al termine del corso lo studente avrà acquisito una solida conoscenza sui principi della microbiologia industriale applicata al settore agroalimentare.

Lo studente acquisirà inoltre conoscenze relative alle metodologie sperimentali per l'analisi della diversità genetica e funzionale dei microrganismi alimentari.

Modalità di verifica delle conoscenze

Per accettare le conoscenze acquisite dallo studente saranno svolte due prove scritte in itinere e una prova orale al termine del corso. Lo studente dovrà dimostrare il grado di apprendimento degli argomenti trattati durante il corso e la sua capacità di spiegare correttamente i principali temi affrontati. Lo studente dovrà inoltre preparare un seminario in cui dovrà dimostrare di essere capace di organizzare una esaustiva presentazione orale evidenziando anche la capacità di lavorare in gruppo.

Capacità

Al termine del corso lo studente avrà acquisito non soltanto conoscenze teoriche ma anche competenze scientifiche e tecniche relative ai principi della microbiologia industriale applicata al settore agroalimentare. Lo studente avrà acquisito inoltre competenze e conoscenze relative alle metodologie sperimentali per l'analisi della diversità genetica e funzionale dei microrganismi alimentari.

Modalità di verifica delle capacità

Durante il corso lo studente dovrà dimostrare di avere acquisito capacità di mettere in relazione le proprietà strutturali dei microrganismi con quelle funzionali. Durante le prove di laboratorio, lo studente dovrà dimostrare la capacità di mettere in pratica e di eseguire, con consapevolezza critica, le attività illustrate o eseguite sotto la guida del docente durante il corso.

Comportamenti

Alla fine del corso lo studente avrà acquisito la capacità di utilizzare la strumentazione di un laboratorio di microbiologia e consapevolezza delle metodologie sperimentali per l'analisi della diversità genetica e funzionale dei microrganismi alimentari.

Modalità di verifica dei comportamenti

La verifica dei comportamenti sarà effettuata:

Durante le esercitazioni di laboratorio in cui saranno valutati il grado di accuratezza e precisione delle attività svolte.

Prerequisiti (conoscenze iniziali)

Lo studente dovrà avere conoscenze di biochimica, genetica e microbiologia.

Indicazioni metodologiche



UNIVERSITÀ DI PISA

Le lezioni frontali saranno eseguite con l'ausilio di slides, quelle in laboratorio saranno svolte in un laboratorio didattico attrezzato per svolgere esercitazioni di microbiologia. Le esercitazioni saranno svolte in gruppi di studenti. Sarà utilizzato il sito e-learning per fornire il materiale didattico e per comunicare con gli studenti. L'interazione tra studenti e docenti ha luogo attraverso ricevimenti, posta elettronica.

Programma (contenuti dell'insegnamento)

Programma del corso

Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze di base sui principi della microbiologia industriale applicata al settore agroalimentare e di approfondire le metodologie sperimentali per l'analisi della diversità genetica e funzionale dei microrganismi alimentari.

In particolare verranno fornite nozioni sui microrganismi (batteri, lieviti e funghi) importanti nell'ambito delle biotecnologie alimentari. Verranno inoltre fornite nozioni riguardo i principali prodotti della microbiologia industriale nel settore alimentare, come le biomasse microbiche (colture starter, lievito di birra) e i prodotti complessi (vino, pane, birra, aceto, latti fermentati e probiotici, formaggio).

Esercitazioni

Durante le esercitazioni gli studenti utilizzeranno metodi coltura-dipendenti e metodi coltura-indipendenti per lo studio della diversità genetica e funzionale di microrganismi di interesse alimentare.

Bibliografia e materiale didattico

Bibliografia:

- Materiale didattico relativo alle lezioni tenute dal docente presente sulla piattaforma e-learning;
- **Bamforth, C.W., & Cook, D.J. (2019). Food, fermentation, and microorganisms. John Wiley & Sons**
- **Hutkins, R.W. (2019). Microbiology and technology of fermented foods. John Wiley & Sons**

Indicazioni per non frequentanti

Gli studenti non frequentanti possono utilizzare il materiale didattico presente in e-learning e consultare il registro delle lezioni.

Modalità d'esame

L'esame consistrà in due prove scritte in itinere per gli studenti frequentanti, che consistono in una serie di domande inerenti gli argomenti del corso fino alla settimana antecedente la verifica. Gli studenti svolgeranno anche un seminario. Le prove scritte sono superate se si acquisisce una votazione di 18/30. Se lo studente acquisisce una valutazione positiva in ciascuna delle due prove e nel seminario, viene indicata la valutazione media per il superamento dell'esame. Se lo studente acquisisce valutazioni inferiori a 18/30 ad una delle prove, deve sostenere l'esame orale corrispondente. Gli studenti non frequentanti e coloro che non sostengono le prove scritte devono effettuare l'esame orale. Chi volesse migliorare la valutazione acquisita, l'esame orale verterà su tutto il programma.

Ultimo aggiornamento 01/08/2022 10:46