

SCHEDA DI ADESIONE

Da inviare entro il 28 maggio a: emanuela.tabusso@unicatt.it

IstitutoSuperiore _____

N. Partecipanti Atelier Summer Bread _____ Atelier Summer Cheese _____

Docente referente _____

Recapito telefonico docente referente _____

Recapito email docente referente _____

Si richiede il riconoscimento dell'ASL SI No

Note _____

Luogo e data _____ Firma _____

Informativa ai sensi del D. Lgs. 196/2003

L'Università Cattolica del Sacro Cuore, in qualità di titolare del trattamento, garantisce la massima riservatezza dei dati da Lei forniti, in ottemperanza alle disposizioni del D. Lgs. 196/03. Le informazioni raccolte verranno utilizzate ai fini organizzativi del corso.

In ogni momento, a norma dell'art.7 del citato decreto, potrà avere accesso ai suoi dati e chiederne la modifica o la cancellazione.

Luogo e data _____ Firma _____

Informazioni

Università Cattolica del Sacro Cuore

Via Milano, 24

Emanuela Tabusso

emanuela.tabusso@unicatt.it

Tel 0372 499 101 - Fax 0372 499 153

studentiscuolesuperiori.unicatt.it

SUMMER EXPERIENCE



Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali

SUMMER LAB: SCOPRI IL CORSO IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Cremona 11-15 Giugno 2018

Campus di Cremona
Università Cattolica del Sacro Cuore
Via Milano, 24



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

Summer Lab: scopri il corso in Scienze e tecnologie alimentari

L'iniziativa è aperta agli studenti iscritti, nell'anno scolastico 2017-2018, al IV anno degli Istituti di Istruzione Superiore e si svolgerà, gratuitamente, presso la Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Cremona - Via Milano, 24.

OBIETTIVI E DESTINATARI

Gli studenti iscritti nell'anno scolastico 2017-2018 al IV anno degli Istituti Scolastici Superiori potranno essere protagonisti di due percorsi alternativi (di durata settimanale) che li porteranno a conoscere gli aspetti tecnico - scientifici di base che sottendono alla produzione degli alimenti e alla sicurezza alimentare.

Gli argomenti trattati, oltre ad essere un arricchimento della cultura personale, potranno fornire agli studenti materiale didattico e spunti di riflessione utili per prepararsi al sostenimento dell'esame di stato al termine del quinto anno. Inoltre, con il supporto di esperti di orientamento, i partecipanti avranno l'opportunità di riflettere sulle loro attitudini e aspirazioni per una scelta universitaria consapevole. Le attività si articoleranno in lezioni teoriche, esercitazioni in laboratorio e lavori di gruppo. Previa richiesta da parte dell'Istituto Scolastico di appartenenza, le attività formative potranno essere riconosciute come [Progetto di Alternanza Scuola Lavoro](#). Per ogni studente potranno essere certificate al massimo 40 ore di attività.

PROGRAMMA

1) percorso SUMMER CHEESE (15 posti disponibili)

Un percorso dedicato allo studio dei microrganismi coinvolti nelle produzioni lattiero casearie attraverso l'utilizzo di tecniche di indagine microbiologiche e biologico molecolari.

Lunedì 11 giugno 2018
9.00-13.00

Accoglienza
Presentazione dell'attività e introduzione sulle Scienze agrarie e alimentari.

Seminario
Scienza e tecnica della caseificazione.

Pausa pranzo

14.00-16.30
Parola d'ordine: CURIOSITÀ
Rifletti con l'aiuto di esperti di orientamento sulle tue attitudini e le tue aspirazioni.
Laboratorio di confronto sulla scelta universitaria a partire dalla tua esperienza personale.

Martedì 12 giugno 2018
9.00-13.00

Indagini microbiologiche in prodotti lattiero caseari.
Preparazione dei campioni, diluizioni ed inoculo su terreni diversi per evidenziare le popolazioni microbiche caratteristiche.

Pausa pranzo

14.00-16.30
Un esperimento sulla caseificazione:
La precipitazione delle caseine del latte

Mercoledì 13 giugno 2018
9.00-13.00
CSI contro le frodi alimentari:
Estrazione del DNA dal Latte.

Pausa pranzo

14.00-16.30
Indagini molecolari in prodotti lattiero caseari.

Analisi del DNA per riconoscere la specie di origine (real-time PCR).

Giovedì 14 giugno 2018
Ore 9.00-13.00

Indagini microbiologiche in prodotti lattiero caseari.
Valutazione dei risultati.

Evidenziazione delle caratteristiche tecnologiche dei diversi microrganismi.

Analisi di alcune colonie per PCR.

Pausa pranzo

14.00-16.30

Indagini molecolari in prodotti lattiero caseari.

Analisi del DNA per riconoscere la specie di origine (real-time PCR).

Venerdì 15 giugno 2018

9.00-13.00

E adesso assaggiamo:

L'Analisi sensoriale dei prodotti alimentari.

Conclusione delle attività.

2) percorso SUMMER BREAD (15 posti disponibili)

Un percorso che guiderà i partecipanti alla scoperta, in chiave tecnico - scientifica, dei segreti dei processi di panificazione. Un viaggio nella fisica, chimica e microbiologia dei prodotti da forno lievitati.

Lunedì 11 giugno 2018
9.00-13.00

Accoglienza

Presentazione dell'attività e introduzione sulle Scienze agrarie e alimentari.

Seminario

Scienza e Tecnica nell'ARTE BIANCA.

Ingredienti e tecnologie di produzione dei prodotti da forno lievitati.

Pausa pranzo

14.00-16.30

Parola d'ordine: CURIOSITÀ
Rifletti con l'aiuto di esperti di orientamento sulle tue attitudini e le tue aspirazioni.
Laboratorio di confronto sulla scelta universitaria a partire dalla tua esperienza personale.

Martedì 12 giugno 2018
9.00-13.00

Indagini microbiologiche in prodotti lievitati.

Preparazione dei campioni, diluizioni ed inoculo su diversi terreni di coltura per evidenziare le popolazioni microbiche caratteristiche.

Pausa pranzo

14.00-16.30

Sperimentiamo la chimica - fisica degli impasti.

Prove di panificazione, analisi reologiche e colorimetriche degli impasti.

Mercoledì 13 giugno 2018
9.00-13.00

Sperimentiamo la chimica - fisica degli impasti.
Prove di panificazione, analisi reologiche e colorimetriche degli impasti.

Pausa pranzo

14.00-16.30

Indagini microbiologiche in prodotti lievitati.

Analisi dei risultati e quantificazione e valutazione dei microrganismi.

Giovedì 14 giugno 2018
Ore 9.00-13.00

Le tecniche di Analisi molecolare del cibo:

Estrazione di DNA e amplificazione (PCR specie specifica).

Pausa pranzo

14.00-16.30

Le tecniche di Analisi molecolare del cibo:

Analisi elettroforetica degli amplificati e interpretazione dei risultati ottenuti.

Venerdì 15 giugno 2018
9.00-13.00

E adesso assaggiamo:

L'Analisi sensoriale dei prodotti alimentari.

Conclusione delle attività.

DOCUMENTAZIONE DA INVIARE ALL'UNIVERSITÀ

Per una più efficace organizzazione delle attività, è necessario che la documentazione venga inviata dal docente referente (ASL o Orientamento) dell'istituto scolastico di appartenenza:

1) scheda di adesione; 2) tabella raccolta dati partecipanti da richiedere via mail a emanuela.tabusso@unicatt.it