

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO, DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI

- Titolo dell'attività per l'acquisizione delle competenze trasversali*: **Specie ortive tradizionali e innovative: aspetti merceologici, caratteristiche nutrizionali, potenzialità gastronomiche.**
- Sede dell'attività e modalità di erogazione: aule e laboratori del Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (alcune attività laboratoriali saranno svolte presso l'Istituto Alberghiero "Consoli" di Castellana Grotte -BA). Erogazione mista (in presenza e a distanza) al fine di permettere la frequenza anche a corsisti extraregionali.
- Periodo di svolgimento delle attività formative: dal **26 aprile 2023** al **30 giugno 2023**
- Durata dell'attività (in ore): **30** (didattica frontale, esercitazioni, seminari, laboratori e focus group).
- Data entro la quale è possibile effettuare l'iscrizione (precedente allo svolgimento del 30% delle attività formative previste nell'ambito di ciascun insegnamento o laboratorio) **30 aprile 2023**.
- Numero di CFU attribuibili agli studenti che avranno frequentato almeno il 70% delle lezioni/ sessioni di apprendimento/laboratori/seminari ed avranno superato le relative prove finali (esame di profitto o verifica): **3**
- Breve descrizione delle attività proposte e delle metodologie didattiche da adottare**:

Il Corso si propone di fornire conoscenze tecniche e scientifiche, e condividere metodologie di valutazione e valorizzazione inerenti alle specie ortive tradizionali pugliesi, ortaggi non convenzionali ed innovativi al fine di formare capacità professionali in campo nutrizionale, agroalimentare e gastronomico. Sono previste lezioni frontali finalizzate a trasferire ai discenti le peculiarità qualitativo-nutrizionali e l'inquadramento merceologico delle specie ortive inserite nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali Pugliesi, nonché di ortaggi "non convenzionali" e ortaggi innovativi (micro-ortaggi, fiori eduli, ortaggi biofortificati, ecc.). Sono anche previste attività laboratoriali dedicate all'analisi sensoriale e alle strategie di valorizzazione, compresa quella gastronomica. Le modalità didattiche prevedono, inoltre, dei seminari interattivi e un focus group.

- Cognome, nome e recapito di posta elettronica o telefonico del/i docente/i responsabile/i:
Renna Massimiliano, massimiliano.renna@uniba.it, 0805443033

* si raccomanda di non effettuare variazioni rispetto al titolo del progetto approvato dal CdA.

** inserire un testo pari a circa 1000 caratteri.