

Elenco delle Conoscenze acquisite dallo studente nei corsi dell'area tecnologica

(Biochimica)

Lo studente avrà acquisito le conoscenze necessarie per comprendere il contesto fisico, chimico e biologico in cui si inseriscono le molecole organiche, le reazioni e le vie metaboliche, con particolare attenzione alle relazioni tra struttura e funzione delle principali classi di macromolecole e alla regolazione metabolica a livello molecolare e cellulare; inoltre avrà compreso i rapporti struttura-funzione delle principali molecole biologiche e i meccanismi biochimici che regolano le più importanti funzioni metaboliche.

(Enologia 1 e analisi enologiche)

Lo studente avrà acquisito le conoscenze necessarie per:

- Valutare il grado di maturità fenolica e tecnologica delle uve;
- conoscere le principali vie metaboliche coinvolte nelle fermentazioni primaria e secondaria;
- valutare il decorso dei processi fermentativi per controllarne il regolare decorso;
- valutare l'andamento del processo di maturazione del vino per verificare l'insorgenza di eventuali anomalie;
- conoscere i principali interventi correttivi da effettuare nel caso di alterazioni del prodotto.

(Analisi sensoriale)

Lo studente potrà acquisire conoscenze rispetto alle principali metodologie di Analisi Sensoriale degli alimenti, compresi i principali test quali/quantitativi per la caratterizzazione dei prodotti e per la selezione e l'addestramento dei componenti di un panel, agli strumenti e alle metodologie per la partecipazione e/o la conduzione di sedute di Analisi Sensoriale delle uve e dei vini e alle principali tipologie di vino reperibili in commercio. Inoltre sarà anche in grado di eseguire degustazioni tecniche durante tutto il ciclo produttivo di un vino e di individuare i principali difetti al fine di mettere a punto, laddove possibile, strategie di soluzione e recupero dei prodotti difettati.

(Enologia 2)

In questo corso verranno fornite allo studente le competenze tecniche indispensabili per poter gestire le complesse operazioni enologiche condotte in cantina.

Elenco delle Competenze Acquisite (Capacità) (l'applicazione di quello che sai in contesto teorico)

(Biochimica)

Lo studente avrà acquisito, al termine del corso:

- capacità e metodi di apprendimento adeguati per l'aggiornamento e l'innalzamento continuo delle proprie competenze nell'ambito della biochimica vegetale;
- la conoscenza dei principali processi anabolici e catabolici che avvengono nella cellula e le interconnessioni tra questi, nonché le leggi che regolano i processi chimici nella cellula.

(Enologia 1 e analisi enologiche)

Al termine del corso lo studente è in grado di:

- Individuare e valutare analiticamente i parametri chimico-fisici che caratterizzano la maturità fenolica e tecnologica delle uve; valutare i dati analitici che devono essere seguiti nel corso del processo fermentativo per controllarne il regolare decorso;
- intervenire sui parametri chimico-fisici che regolano il processo di maturazione del vino;
- individuare gli interventi correttivi da effettuare nel caso di alterazioni del prodotto.

(Analisi sensoriale)

- Lo studente saprà in grado di individuare e riconoscere i gusti e i profumi principali, indispensabili per la caratterizzazione organolettica delle principali tipologie di vino.
- Lo studente sarà in grado anche di individuare e riconoscere i principali difetti che possono ridurre la qualità dei vini e indicare le principali cause per il loro sviluppo.

(Enologia 2)

Al termine del corso lo studente sarà in grado di individuare la tecnica di vinificazione e di stabilizzazione del prodotto più idonee in funzione del vino che si desidera ottenere e della qualità dell'uva prodotta nell'annata considerata.

Elenco delle Abilità (Comportamenti) (applicarle in contesto pratico) **(Biochimica)**

Alla fine del corso lo studente avrà acquisito e/o sviluppato:

- la capacità di utilizzare gli strumenti di base di un laboratorio di biochimica;
- la capacità di risolvere un problema di termodinamica relativo a un processo metabolico;
- la capacità di affrontare le tematiche relative al metabolismo cellulare.

(Enologia 1 e analisi enologiche)

Al termine del corso lo studente::

- è in grado di gestire il protocollo analitico necessario per la valutazione della qualità delle uve atte alla vinificazione e dei vini
- possiede abilità relative all'accuratezza e precisione nello svolgere attività di raccolta e analisi di dati sperimentali

(Analisi sensoriale)

Lo studente potrà gestire sedute di Analisi Sensoriale dei vini e selezionare, addestrare e coordinare un panel di degustatori addestrati.

(Enologia 2)

Lo studente acquisirà consapevolezza delle maggiori problematiche di cantina e sarà in grado di discernere tra le molteplici variabili che potenzialmente codificano la qualità chimico-composizionale e organolettica del prodotto finito, quelle che esercitano un ruolo predominante e su cui è necessario intervenire per promuovere la qualità del vino prodotto.

Gli obiettivi formativi dei corsi dell'area tecnologica rispondono alla realtà enologica attuale.

I programmi sono adeguati agli obiettivi dei singoli corsi ma può essere utile un ulteriore scambio di idee tra i docenti di Biochimica e Enologia 1 e analisi enologiche per verificare i rispettivi programmi possono subire lievi modifiche che li rendano ancor più interconnessi. Benchè le conoscenze ed alcune competenze siano acquisite in buona parte con le lezioni teorica in aula, esercitazioni numeriche, di laboratorio (ivi comprese le lezioni pratiche di degustazione), lezioni fuori sede rappresentano un valido approfondimento e risultano essenziali per l'acquisizione delle abilità previste dai corsi. Tuttavia, data la quantità di attività previste dal corso di enologia 1 e analisi enologiche, si propone la riduzione del numero delle attività di laboratorio. Per consolidare le abilità acquisite, risulta di fondamentale importanza lo svolgimento del tirocinio pratico applicativo che rappresenta il naturale completamento delle nozioni acquisite in aula e laboratorio.

Non sono presenti sovrapposizioni, data anche la frequenza di interazione reciproca dei docenti dell'area; può risultare utile la verifica che non ci siano singoli aspetti trascurati dai docenti.

Anche se non ci sono modifiche sostanziali da apportare ai programmi perché coerenti con gli obiettivi proposti, è prevista una riduzione del carico didattico del corso di enologia 1 e analisi enologiche per venire incontro alle richieste degli studenti (riduzione delle esercitazioni e riduzione del grado di approfondimento di alcuni argomenti).