



Università di Foggia

Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente

PROGETTO DIOR ADVANCED

Progetto di didattica orientativa in ambito scientifico

PROGETTO DIOR ADVANCED

Progetto di didattica orientativa in ambito scientifico

GASTRONOMIA MOLECOLARE

nell'ambito del C.L. triennale: Cultura e Sostenibilità dell'Enogastronomia

A.A. 2026/2027 (I semestre)

Modulo formativo di 8 ore

Obiettivo del modulo formativo:

Fornisce allo studente conoscenze nell'ambito delle trasformazioni chimiche dei principali costituenti alimentari.

Docente: Prof.ssa Sandra Pati

Destinatari: studenti delle classi quinte della rete di scuole DIOR

Sede: Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria - Via Napoli 25 - Foggia

	DATA (Calendario in definizione)	ORARIO (Calendario in definizione)	ARGOMENTI/ATTIVITA'
1.	02/12/2026	09.00-11.30	Denaturazione e coagulazione delle proteine. Casi studio di diverse matrici alimentari.
2.	09/12/2026	09.00-11.30	Trasformazioni dei glucidi negli alimenti. Casi studio di diverse matrici alimentari.
3.	16/12/2026	09.00-10.40	Trasformazioni dei grassi negli alimenti. Casi studio di diverse matrici alimentari.
		totale 8 ore	date verifica finale* 22/01/2027 ore 10:00 05/02/2027 ore 10:00 19/02/2027 ore 10:00 07/05/2027 ore 10:00



Università di Foggia

Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente

PROGETTO DIOR ADVANCED

Progetto di didattica orientativa in ambito scientifico

			18/06/2027 ore 10:00
--	--	--	-----------------------------

La frequenza al modulo formativo nell'ambito del corso di Gastronomia Molecolare che da diritto a:

-attestato di frequenza e riconoscimento di 1 CFU (crediti formativi universitari), previo superamento di un test di verifica finale (scritto/orale);

-attestato di frequenza se lo studente non sostiene il test di verifica finale (scritto/orale).

*Date verifica finale (scritto/orale): vedasi **sessione dei vostri esami**: gennaio 2027; febbraio 2027; maggio 2027; giugno 2027.