

<b>Principali informazioni sull'insegnamento</b>	<b>CORSI DI STUDIO DI BIOTECNOLOGIE</b>
Denominazione insegnamento	Tecnologie Alimentari
Corso di studio (classe)	BIOTECNOLOGIE INDUSTRIALI E AGRO-ALIMENTARI – Curriculum Agroalimentare (L-2)
Crediti formativi	6
Denominazione inglese	Food Technology
Obbligo di frequenza	Si
Lingua di erogazione	Italiano
Anno Accademico	2020-21

<b>Docente responsabile</b>		
Nome e Cognome	Michele Faccia	
indirizzo email	michele.faccia@uniba.it	
Luogo e orario di ricevimento	Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti, sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari (primo piano), via Amendola 165/a, Bari. Si riceve dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 16, previo appuntamento da concordare tramite e-mail.	
<b>Dettaglio insegnamento</b>	SSD	tipologia attività
	AGR 15	caratterizzante

<b>Periodo di erogazione</b>	Anno di corso		Semestre	
	III		secondo	
<b>Organizzazione della didattica</b>	Lezioni frontali	Laboratori	Esercitazioni	Totale
CFU	4	2		6
Ore totali	100	50		150
Ore di didattica assistita	32	24		56
Ore di studio individuale	68	26		94

<b>Syllabus</b>	
Prerequisiti	
<b>Conoscenze di chimica generale ed organica, conoscenze di fisica applicata.</b>	
<b>Risultati di apprendimento attesi (declinare rispetto ai Descrittori di Dublino)</b>	
Conoscenza e capacità di comprensione	Conoscenza degli elementi di tecnologia alimentare. Capacità di comprendere le fasi tecnologiche influenti sulle caratteristiche di qualità dei prodotti alimentari di origine vegetale e animale ai fini del miglioramento delle produzioni.
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	Capacità di definire i parametri tecnologici in funzione degli effetti sulla composizione, struttura e proprietà degli alimenti.
Autonomia di giudizio	Capacità di orientare correttamente la ricerca di soluzioni idonee alla produzione di alimenti caratterizzati da elevati standard qualitativi.
Abilità comunicative	Capacità di descrivere gli elementi della tecnologia alimentare utili alla produzione degli alimenti finalizzata allo scambio di idee, informazioni,

	dati e metodologie con interlocutori specialisti e non specialisti su problematiche inerenti gli aspetti qualitativi, nutrizionali e salutistici dei prodotti alimentari
Capacità di apprendere	Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative agli aspetti composizionali, nutrizionali e salutistici degli alimenti e l'influenza delle tecnologie di trasformazione.
<b>Programma</b>	
Contenuti di insegnamento	Principi di tecnologie alimentari; composizione, proprietà e qualità degli alimenti con particolare riferimento alla presenza di fattori in grado di influenzare la salute e il benessere umano (contaminanti, componenti antinutrizionali e disnutrizionali, microrganismi, caratteristiche sensoriali). Etichettatura e shelf-life degli alimenti. Elementi di tecnologia dei prodotti di origine vegetale: bevande fermentate, conserve vegetali, olio di oliva e di semi. Elementi di tecnologia dei prodotti di origine animale: prodotti lattiero-caseari, prodotti carnei ed ittici.
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti dalle lezioni e materiale didattico distribuito durante il corso.</li> <li>• Cabras P., Martelli A., Chimica degli alimenti, Piccin (Padova), 2004</li> <li>• Handbook of Meat Processing. Blackwell Publishing, 2010</li> <li>• Processing Vegetables: Science and Technology. Technomic Publishing CO., Inc, 1997.</li> <li>• Mucchetti G, Neviani E., Microbiologia e Tecnologia Lattiero-casearia, Tecniche Nuove.</li> <li>• Reviews scientifiche da letteratura di settore</li> </ul>
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point, filmati video, esercitazioni in aula o laboratorio, lettura di testi normativi, visite didattiche in aziende alimentari. Saranno inoltre impiegati di strumenti digitali e piattaforme online (sito personale docente, edmodo, google drive, mailing list ecc.) per fornire il materiale di studio e interagire con gli studenti.
Metodi di valutazione (scritto, orale, prove in itinere)	Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento, è prevista una prova in itinere, che sarà somministrata in modalità orale, consistente in 3 domande sul programma svolto. La prova sarà valutata in base al livello di conoscenza dimostrato (da 0 a 5 punti per ciascuna domanda, il punteggio minimo per considerare la prova superata è 9). L'esito di tale prova concorre alla valutazione dell'esame di profitto e vale per un anno accademico. L'esame consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula e in laboratorio. La prova sarà valutata in base al livello di conoscenza dimostrato. L'esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto in lingua inglese secondo le modalità sopra descritte.
Criteri di valutazione (per ogni risultato di apprendimento atteso su indicato, descrivere cosa ci si aspetta lo studente conosca o sia in grado di fare e a quale livello al fine di dimostrare che un risultato	Descrivere le fasi tecnologiche influenti sulle caratteristiche di qualità dei prodotti alimentari di origine vegetale e animale ai fini del miglioramento delle produzioni. <b>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</b> Descrivere i parametri tecnologici di processo in funzione degli effetti sulla composizione, struttura e proprietà degli alimenti. <b>Autonomia di giudizio</b> Descrivere come orientare la tecnologia di trasformazione degli

<p>di apprendimento è stato raggiunto e a quale livello)</p>	<p>alimenti agli aspetti composizionali, nutrizionali e salutistici degli alimenti</p> <p><b>Abilità comunicative</b> Comunicare con interlocutori specialisti e non in merito a problematiche inerenti le tecnologie alimentari, con particolare riferimento agli aspetti compositivi, nutrizionali e salutistici dei prodotti e l'influenza delle tecnologie di trasformazione</p> <p><b>Capacità di apprendere</b> Descrizione dei canali e delle metodologie per approfondire e aggiornare le proprie conoscenze sugli aspetti compositivi, nutrizionali e salutistici degli alimenti e l'influenza delle tecnologie di trasformazione.</p>
<p>Altro</p>	