

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	MODULO: SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI CI: CHIMICA DEGLI ALIMENTI E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Corso di studio	Dietistica
Crediti formativi	2 CFU
Denominazione inglese	
Obbligo di frequenza	obbligatoria
Lingua di erogazione	Italiano

Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail
	Prof. Maria Lisa Clodoveo	marialisa.clodoveo@uniba.it

Dettaglio crediti formativi	Ambito disciplinare	SSD	Crediti
	Prevenzione servizi sanitari	AGR/15	2 CFU

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	I° semestre I anno
Anno di corso	2023/2024
Modalità di erogazione	Lezioni frontali

Organizzazione della didattica	
Ore totali	48 ore
Ore di corso	24 ore
Ore di studio individuale	24 ore

Calendario	
Inizio attività didattiche	06/10/2023
Fine attività didattiche	28/02/2024

Syllabus	
Prerequisiti	non sono previste propedeuticità
Risultati di apprendimento previsti (declinare rispetto ai Descrittori di Dublino) (si raccomanda che siano coerenti con i risultati di apprendimento del CdS, riportati nei quadri A4a, A4b e A4c della SUA, compreso i risultati di apprendimento trasversali)	<p>Descrittore di Dublino 1: conoscenza e capacità di comprensione</p> <ul style="list-style-type: none"> o Conoscenza e capacità di comprensione della qualità tecnologica e nutrizionale degli alimenti o Conoscenza e capacità di comprensione dei processi di trasformazione degli alimenti <p>Descrittore di Dublino 2: capacità di applicare conoscenza e comprensione Capacità di valutare ed interpretare la correttezza di un processo produttivo e degli effetti che determina sulla qualità degli alimenti.</p> <p>Descrittore di Dublino 3: capacità critiche e di giudizio</p> <ul style="list-style-type: none"> o Capacità di analizzare informazioni, idee, problemi e soluzioni attraverso lo sviluppo di casi studio inerenti le tecnologie alimentari. <p>- Descrittore di Dublino 4: capacità di comunicare quanto si è</p>

	<p>appreso</p> <p>Capacità di comunicare a livello aziendale e a terzi le scelte tecniche operate in merito al mantenimento della qualità dei diversi prodotti alimentari.</p> <p>- Descrittore di Dublino 5: capacità di proseguire lo studio in modo autonomo nel corso della vita</p> <p>Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative al mantenimento della qualità dei diversi prodotti alimentari</p>
Contenuti di insegnamento	<p>Programma del corso</p> <p>Settore oleario</p> <p>Classificazione dei lipidi. Acidi grassi, trigliceridi, composti minori saponificabili e insaponificabili. Alterazione dei lipidi: lipolisi e ossidazione.</p> <p>Processo di produzione degli oli vergini di oliva. Sistemi di estrazione classici e innovativi.</p> <p>Rettificazione degli oli: degommazione, deacidificazione, decolorazione, deodorazione, demargarinazione.</p> <p>Principi e metodologie delle comuni procedure analitiche per il controllo di qualità degli oli vergini.</p> <p>Settore lattiero-caseario</p> <p>I principali componenti del latte: grasso, proteine e glucidi. I componenti minori del latte. Coagulazione acida e presamica.</p> <p>Processo di produzione del formaggio a pasta dura e a pasta filata. Difetti e alterazioni dei formaggi. Processo di produzione della ricotta, crema e burro. Il latte alimentare.</p> <p>Principi e metodologie delle comuni procedure analitiche per il controllo di qualità del latte..</p>

Programma	<ul style="list-style-type: none"> • La qualità dei prodotti alimentari • Tecnologie olearie • Tecnologie lattiero casearie
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti dalle lezioni, Materiale didattico distribuito a fine corso, Pubblicazioni scientifiche fornite dal Docente. • Ottavio Salvadori del Prato Trattato di tecnologia lattierocasearia - Edizioni Agricole • Ribereau-Gayon, P., Dubourdieu, D., Donèche, B., Lonvaud, A. «Traité d'Œnologie. I. Microbiologie du vin. Vinifications», ed. Dunod, Paris (1998); oppure l'equivalente testo in italiano edito da Edagricole, Bologna (2003). • Ribereau-Gayon, P., Glories, Y., Maujean, A., Dubourdieu,

	<p>D. «Traité d'Œnologie. 2. Chimie du vin. Stabilisation et traitements», ed. Dunod, Paris (1998); oppure l'equivalente testo tradotto in italiano edito da Edagricole, Bologna (2003).</p> <p>• A. Ricci Oleum. Manuale dell'olio da olive - editore: IL SOLE 24 ORE EDAGRICOLE (2011)</p>
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	Didattica frontale
Metodi di valutazione (indicare almeno la tipologia scritto, orale, altro)	Test a risposta multipla. La valutazione del profitto degli studenti è espressa con una votazione in trentesimi. La prova è superata con una votazione di almeno 18/30. La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, come dettagliato dal Regolamento Didattico del Corso di Laurea.
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 di apprendimento è stato raggiunto e a quale livello)	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza e capacità di comprensione <ul style="list-style-type: none"> o Conoscenza e capacità di comprensione della qualità nutrizionale degli alimenti dimostrare che un risultato di apprendimento è stato raggiunto e a quale livello) o Conoscenza e capacità di comprensione dei processi di trasformazione degli alimenti • Conoscenza e capacità di comprensione applicate <ul style="list-style-type: none"> o Capacità di gestione delle tecnologie delle trasformazioni dei prodotti agro-alimentari • Abilità comunicative <ul style="list-style-type: none"> o Capacità di comunicare in modo chiaro le conoscenze, le soluzioni e i problemi a interlocutori specialisti e non specialisti • Capacità di apprendere <ul style="list-style-type: none"> o Capacità di apprendimento e desiderio di approfondimento in modo auto-diretto e autonomo
Altro	