

| 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, |

| | |
|---|---|
| | 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). • A. Ricci Oleum. Manuale dell'olio da olive - editore: IL SOLE 24 ORE EDAGRICOLE (2011) |
| 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 Conoscenza e capacità di comprensione della qualità nutrizionale degli alimenti dimostrare che un risultato di apprendimento è stato raggiunto e a quale livello) Conoscenza e capacità di comprensione dei processi di trasformazione degli alimenti • Conoscenza e capacità di comprensione applicate o Capacità di gestione delle tecnologie delle trasformazioni dei prodotti agro-alimentari • Abilità comunicative o Capacità di comunicare in modo chiaro le conoscenze, le soluzioni e i problemi a interlocutori specialisti e non specialisti • Capacità di apprendere o Capacità di apprendimento e desiderio di approfondimento in modo auto-diretto e autonomo |
| Altro | |