

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	TECNOLOGIE ALIMENTARI
Corso di studio	Corso di Laurea Magistrale LM-61 Scienze della Nutrizione per la Salute Umana
Ambito disciplinare	Caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare
Attività	Caratterizzante
SSD	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari
Crediti formativi	6
Denominazione inglese	Alimentary technologies
Obbligo di frequenza	Si
Lingua di erogazione	Italiano

Docente responsabile	
Nome Cognome	Antonella Pasqualone
Affiliazione	DiSSPA – Sezione Scienze e Tecnologie Alimentari
Sede	Bari, Via Amendola, 165/A – ex Facoltà di Agraria, piano 0, stanza 14
Recapiti	antonella.pasqualone@uniba.it - Tel: 080-5442272
Ricevimento studenti	Dal lunedì al venerdì 10.00-13.00 su appuntamento fissato per e-mail

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	Primo Semestre
Anno di corso	Primo
Attività didattiche	<ul style="list-style-type: none"> - Lezioni frontali - Esercitazioni in laboratorio, video multimediali e casi studio - Visite didattiche (dipendentemente dalle disponibilità aziendali)

Organizzazione della didattica	
Ore totali	150
Ore lezioni frontali	40 (5 CFU frontali x 8 ore)
Ore attività di laboratorio	12 (1 CFU laboratorio x 12 ore)
Ore di studio individuale	98 = 85 (5 CFU front. x 17 ore) + 13 (1 CFU lab x 13 ore)

Calendario	
Inizio attività didattiche	1 ottobre 2018
Fine attività didattiche	25 gennaio 2019

Syllabus	
Obiettivi formativi (Da QUADRO A4.b.2 della SUA CdS)	<p>Il corso affronta lo studio dei processi della tecnologia alimentare, la tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti, le analisi chimiche e la valutazione delle proprietà fisiche e sensoriali dei prodotti, la gestione della qualità dei prodotti.</p> <p>Scopo del corso è fornire le conoscenze per ottimizzare le tecnologie di produzione e trasformazione degli alimenti allo scopo di migliorarne la qualità nutrizionale.</p>
Prerequisiti	Conoscenze di base di Fisica, Chimica Generale e Organica.

<p>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>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenza delle tecnologie produttive e del condizionamento degli alimenti e dei relativi effetti sulla qualità, anche nutrizionale ○ Conoscenza delle principali norme di riferimento relative ai processi, alla tracciabilità e ai marchi nel settore alimentare • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di applicare le conoscenze acquisite al fine di saper identificare le migliori tecnologie produttive, di condizionamento e di conservazione per preservare o migliorare la qualità, anche nutrizionale, di un alimento. • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di giudicare l'influenza della tecnologia di produzione, condizionamento e conservazione di un alimento sulla qualità, anche nutrizionale, dello stesso • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di comunicare e informare sull'effetto della tecnologia di produzione, condizionamento e conservazione di un alimento sulla qualità, anche nutrizionale, dello stesso. • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative alle tecnologie alimentari e alle norme di riferimento.
<p>Sommario dei contenuti di insegnamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologie della produzione, condizionamento, etichettatura e shelf life degli alimenti.

<p>Programma</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia di produzione degli alimenti a base di cereali • Tecnologia olearia • Tecnologia lattiero-casearia • Tecnologia enologica • Conservazione in condizioni controllate, confezionamento e shelf-life • Cenni sulle norme di riferimento per l'etichettatura, la qualità e la sicurezza alimentare
<p>Esercitazioni didattiche</p>	<p>Principali analisi chimiche, fisiche e sensoriali relative all'accertamento della qualità degli alimenti</p>
<p>Testi di riferimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> - P. Cappelli, V. Vannucchi. Principi di chimica degli alimenti. Zanichelli, Bologna, 2016 - Materiale didattico, distribuito durante il corso, comprendente le diapositive discusse a lezione e le norme di riferimento. Tale materiale è reso disponibile online agli studenti del corso sulla piattaforma didattica Edmodo.
<p>Note ai testi di riferimento</p>	
<p>Metodi didattici</p>	<p>Tutti gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point e video multimediali. Le esercitazioni si svolgeranno in laboratorio e, secondo la disponibilità aziendale, potranno essere svolte visite didattiche.</p>
<p>Metodi di valutazione</p>	<p>Test intermedi - Colloquio finale</p>
<p>Criteri di valutazione</p>	<p>Dimostrare di conoscere e aver compreso l'effetto delle tecnologie produttive e del condizionamento degli alimenti sulla qualità, anche nutrizionale, degli alimenti stessi</p>

