

<b>Principali informazioni sull'insegnamento</b>	
Titolo insegnamento	<b>TECNOLOGIE ALIMENTARI</b>
Corso di studio	Corso di Laurea Magistrale LM-61 <b>Scienze della Nutrizione per la Salute Umana</b>
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

<b>Docente responsabile</b>	
Nome Cognome	<b>Vito Paradiso</b>
Affiliazione	DiSSPA – Sezione Scienze e Tecnologie Alimentari
Sede	Bari - Via E. Orabona 4 - Pal. Dip. Agraria piano 0 - stanza
Recapiti	<a href="mailto:vito.paradiso@uniba.it">vito.paradiso@uniba.it</a> - Tel: 080-5442272
Ricevimento studenti	Dal lunedì al giovedì 9.00-12.00 previo appuntamento

<b>Modalità di erogazione</b>	
Periodo di erogazione	Semestre I ottobre 2016 / gennaio 2017
Anno di corso	2016 - 2017
Attività didattiche	Lezioni frontali Esercitazioni in aula e di laboratorio

<b>Organizzazione della didattica</b>	
Ore totali	140
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)

<b>Calendario</b>	
Inizio attività didattiche	3 Ottobre 2016
Fine attività didattiche	21 Gennaio 2016

<b>Syllabus</b>	
Obiettivi formativi (Da QUADRO A4.b.2 della SUA CdS)	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. Scopo del corso è fornire le conoscenze per ottimizzare le tecnologie di produzione e trasformazione degli alimenti allo scopo di migliorarne la qualità nutrizionale.
Prerequisiti	Conoscenze di base di Fisica, Chimica Generale e Organica.
Risultati di apprendimento previsti (declinare rispetto ai Descrittori di Dublino) (si raccomanda che siano coerenti con i risultati di apprendimento)	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Conoscenza e capacità di comprensione</i></li> </ul> Conoscenza dei processi di produzione e condizionamento degli alimenti e delle trasformazioni chimiche e fisiche ad essi associate. Conoscenza di alcuni riferimenti normativi relativi ai processi, alla tracciabilità e ai marchi nel settore alimentare <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i></li> </ul>

del CdS, riportati nei quadri A4a, A4b e A4c della SUA, compreso i risultati di apprendimento trasversali)	<p>Capacità di intervenire o selezionare le tecnologie di produzione per migliorare la qualità nutrizionale di un alimento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Autonomia di giudizio</i></li> </ul> <p>Capacità di giudicare l'influenza sulla qualità nutrizionale di un alimento esercitata dalla tecnologia con cui è stato prodotto, condizionato e conservato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Abilità comunicative</i></li> </ul> <p>Capacità di informare sul percorso compiuto da un alimento prima di giungere al consumo e sulle proprietà nutrizionali conseguenti a tale percorso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Capacità di apprendere</i></li> </ul> <p>Capacità di ampliare le proprie conoscenze alle tecnologie alimentari innovative o di nicchia</p>
Sommario dei contenuti di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnologie della produzione, condizionamento, etichettatura e shelf life degli alimenti.</li> </ul>

<b>Programma</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnologie del settore degli oli e grassi</li> <li>• Tecnologie del settore enologico e delle bevande alcoliche</li> <li>• Tecnologie del settore lattiero-caseario</li> <li>• Tecnologie del settore dei cereali e legumi</li> <li>• Condizionamento e shelf-life</li> <li>• Cenni su etichettatura, tracciabilità e marchi</li> </ul>
Esercitazioni didattiche	
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>- P. Cappelli, V. Vannucchi. Principi di chimica degli alimenti. Zanichelli, Bologna, 2016</li> <li>- Appunti dalle lezioni e materiale didattico distribuito durante il corso</li> </ul>
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	<p>Le lezioni frontali saranno svolte con l'ausilio di presentazioni Power Point e video.</p> <p>Le esercitazioni si svolgeranno in laboratorio e presso impianti pilota</p>
Metodi di valutazione	Test intermedi - Colloquio finale
Criteri di valutazione	<p>Conoscenza dei processi di produzione e condizionamento degli alimenti e delle trasformazioni chimiche e fisiche ad essi associate.</p> <p>Conoscenza di alcuni riferimenti normativi relativi ai processi, alla tracciabilità e ai marchi nel settore alimentare</p>