

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	Vito Paradiso
Affiliazione	DiSSPA – Sezione Scienze e Tecnologie Alimentari
Sede	Bari - Via E. Orabona 4 - Pal. Dip. Agraria piano 0 - stanza
Recapiti	vito.paradiso@uniba.it - Tel: 080-5442272
Ricevimento studenti	Dal lunedì al giovedì 9.00-12.00 previo appuntamento

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

Organizzazione della didattica	
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)

Calendario	
Inizio attività didattiche	3 Ottobre 2016
Fine attività didattiche	21 Gennaio 2016

Syllabus	
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"> <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> 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 <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i>

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"> • <i>Autonomia di giudizio</i> <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"> • <i>Abilità comunicative</i> <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"> • <i>Capacità di apprendere</i> <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"> • Tecnologie della produzione, condizionamento, etichettatura e shelf life degli alimenti.

Programma	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologie del settore degli oli e grassi • Tecnologie del settore enologico e delle bevande alcoliche • Tecnologie del settore lattiero-caseario • Tecnologie del settore dei cereali e legumi • Condizionamento e shelf-life • Cenni su etichettatura, tracciabilità e marchi
Esercitazioni didattiche	
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> – P. Cappelli, V. Vannucchi. Principi di chimica degli alimenti. Zanichelli, Bologna, 2016 – Appunti dalle lezioni e materiale didattico distribuito durante il corso
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>