

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione insegnamento	TECNOLOGIE ALIMENTARI
Corso di studio (classe)	Corso di Laurea Magistrale LM-61 Scienze della Nutrizione per la Salute Umana
Crediti formativi	6
Denominazione inglese	Food technologies
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Italiano
Anno Accademico	2019-2020

Docente responsabile	
Nome e Cognome	Antonella Pasqualone
Indirizzo email	antonella.pasqualone@uniba.it
Numero di telefono	080-5442225
Luogo e orario di ricevimento	Campus di Via E. Orabona, 4 – Plesso di Agraria DiSSPA; piano 0; st.14 Dal lunedì al venerdì 10.00-13.00 su appuntamento fissato per e-mail

Dettaglio insegnamento	SSD	Tipologia attività
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	Caratterizzante

Periodo di erogazione	Anno di corso	Semestre
	Primo	Primo Semestre

Organizzazione della didattica	Lezioni frontali	Laboratori	Esercitazioni	Totale
CFU	5	1		6
Ore totali	40	12		52
Ore di didattica assistita				
Ore di studio individuale	85	13		98

Syllabus	
Prerequisiti	Conoscenze di base di Fisica, Chimica Generale e Organica
Risultati di apprendimento attesi (declinare rispetto ai Descrittori di Dublino)	
Conoscenza e capacità di comprensione	- 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, all'etichettatura e ai marchi nel settore alimentare
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	- 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.
Autonomia di giudizio	- Capacità di giudicare l'influenza della tecnologia di produzione, condizionamento e conservazione di un alimento sulla qualità, anche nutrizionale, dello stesso.
Abilità comunicative	- Capacità di comunicare e informare sull'effetto della tecnologia di produzione, condizionamento e conservazione di un alimento sulla qualità, anche nutrizionale, dello stesso.
Capacità di apprendere	- Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative alle

	tecnologie alimentari e alle norme di riferimento.
Programma	
Contenuti di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia di produzione degli alimenti a base di cereali • Tecnologia olearia • Tecnologia lattiero-casearia • Tecnologia enologica • Cenni sulle norme di riferimento per l'etichettatura alimentare
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> - L. Debellis, A. Poli - Alimentazione, Nutrizione e Salute – EdiSES 2019 - 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.
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	Lezioni frontali con presentazioni PowerPoint, esercitazioni di laboratorio
Metodi di valutazione (scritto, orale, prove in itinere)	Esame scritto
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)	<p>Conoscenza e comprensione dell'effetto delle tecnologie produttive degli alimenti sulla qualità, anche nutrizionale, degli alimenti stessi.</p> <p>Capacità di comunicare le motivazioni tecnologiche che sono alla base di differenze nutrizionali tra alimenti diversi della stessa categoria.</p> <p>Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative alle tecnologie alimentari finalizzate al mantenimento della qualità nutrizionale degli alimenti.</p>
Altro	