

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	Primo Semestre
Anno di corso	Primo
Attività didattiche	<ul style="list-style-type: none"> - Lezioni frontali - Esercitazioni in aula e in laboratorio

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	2 ottobre 2017
Fine attività didattiche	26 gennaio 2018

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> 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> Capacità di intervenire o selezionare le tecnologie di produzione per migliorare la qualità nutrizionale di un alimento • <i>Autonomia di giudizio</i> Capacità di giudicare l'influenza sulla qualità nutrizionale di un alimento esercitata dalla tecnologia con cui è stato prodotto, condizionato e conservato • <i>Abilità comunicative</i> Capacità di informare sul percorso compiuto da un alimento prima di giungere al consumo e sulle proprietà nutrizionali conseguenti a tale percorso • <i>Capacità di apprendere</i> Capacità di ampliare le proprie conoscenze alle tecnologie alimentari innovative o di nicchia
<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"> • 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
<p>Esercitazioni didattiche</p>	
<p>Testi di riferimento</p>	<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
<p>Note ai testi di riferimento</p>	
<p>Metodi didattici</p>	<p>Le lezioni frontali saranno svolte con l'ausilio di presentazioni Power Point e video. Le esercitazioni si svolgeranno in laboratorio e presso impianti pilota</p>
<p>Metodi di valutazione</p>	<p>Test intermedi - Colloquio finale</p>
<p>Criteri di valutazione</p>	<p>Valutazione della capacità di esporre in modo chiaro e con linguaggio adeguato le conoscenze riguardanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - processi di produzione e condizionamento degli alimenti e delle trasformazioni chimiche e fisiche ad essi associate. - riferimenti normativi relativi ai processi, alla tracciabilità e ai marchi nel settore alimentare. <p>Valutazione della capacità di cogliere gli elementi chiave dei vari argomenti e di utilizzare le informazioni apprese effettuando adeguate correlazioni per la comprensione dei quesiti posti e per la gestione delle risposte.</p>