

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione insegnamento	CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
Corso di studio (classe)	Scienze della Nutrizione per la Salute Umana (LM-61)
Crediti formativi	3
Denominazione inglese	Food preservation
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Italiano
Anno Accademico	2020-2021

Docente responsabile	
Nome e Cognome	Giuseppe Gambacorta
Indirizzo email	giuseppe.gambacorta@uniba.it
Numero di telefono	080-5442942
Luogo e orario di ricevimento	Campus di Via E. Orabona, 4 – Plesso di Agraria DiSSPA; Sezione di Tecnologie Alimentare, piano 1 Dal lunedì al venerdì 15.00-18.00 su appuntamento fissato per e-mail

Dettaglio insegnamento	SSD	Tipologia attività
	AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari	Affine

Periodo di erogazione	Anno di corso	Semestre
	Primo	Primo Semestre

Organizzazione della didattica	Lezioni frontali	Laboratori	Esercitazioni	Totale
CFU	3			3
Ore totali	24			24
Ore di didattica assistita				
Ore di studio individuale	51			51

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 dei principali metodi fisici, chimici e microbiologici per la conservazione degli alimenti.
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	- Capacità di applicare le conoscenze acquisite al fine di saper identificare le migliori tecniche di conservazione per preservare o migliorare la qualità, anche nutrizionale, di un alimento.
Autonomia di giudizio	- Capacità di giudicare l'influenza della tecnica di conservazione di un alimento sulla qualità, anche nutrizionale, dello stesso.
Abilità comunicative	- Capacità di comunicare e informare sull'effetto della tecnica di conservazione di un alimento sulla qualità, anche nutrizionale, dello stesso.
Capacità di apprendere	- Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative alle tecniche di conservazione e alle norme di riferimento.

Programma	
Contenuti di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> • Conservazione di prodotti alimentari freschi • Conservazione mediante uso di sostanze chimiche e di microrganismi • Conservazione mediante il controllo dell'acqua e dell'atmosfera • Conservazione mediante uso del calore e dell'energia • Cenni sulla conservazione mediante approcci indiretti
Testi di riferimento	<p>- M. Shafiur Rahman. Handbook of Food Preservation. Second Edition. Taylor & Francis Group (2007).</p> <p>- Materiale didattico, distribuito durante il corso, comprendente le diapositive discusse a lezione. Tale materiale è reso disponibile online agli studenti del corso sulla piattaforma didattica Edmodo.</p>
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	Lezioni frontali con presentazioni PowerPoint, esercitazioni in aula (project works).
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 tecniche di conservazione 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 tecniche di conservazione finalizzate al mantenimento della qualità nutrizionale degli alimenti.</p>
Altro	