

Corso di Laurea di I livello in SCIENZE ANIMALI E PRODUZIONI ALIMENTARI L38

Anno Accademico 2017/2018

Programma dell'insegnamento di **TECNOLOGIA ALIMENTARE**
dell'esame integrato di **IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE II**

Anno di corso III

Semestre I

N° CFU 6

Ore complessive 60

Programma di studio ed argomenti di lezione dell'insegnamento

Tecnologia di produzione dell'olio da olive, composizione e qualità;
Tecnologia di produzione delle olive da tavola;
Cereali e tecnologia di produzione degli sfarinati e derivati;
Tecnologia di produzione del latte e derivati;
Tecnologia di produzione del vino; Tecnologia
di produzione della birra Operazioni unitarie
nell'industria alimentare

Esercitazioni di laboratorio

Eventuali visite aziendali

Modalità di erogazione della didattica

Lezioni frontali: CFU 5 Ore 50

Esercitazioni pratiche: CFU 1 Ore 10

Frequenza

Obbligatoria NO

Prerequisiti: (Propedeuticità e competenze acquisite):

Igiene e tecnologia alimentare I

Obiettivi formativi specifici dell'insegnamento

Acquisizione delle nozioni tecnologiche riguardanti la produzione degli alimenti trattati e principali analisi di qualità.

Risultati d'apprendimento attesi

Al termine del corso lo studente deve avere acquisito:

Conoscenze: Gli studenti acquisiranno le nozioni sulle caratteristiche delle materie prime e sui processi di trasformazione dei settori studiati.

Competenze: Gli studenti apprenderanno la relazione tra i principali fenomeni che si determinano nei processi di trasformazione e la loro influenza sulla qualità dei prodotti trasformati.

Abilità: sapere eseguire le comuni tecniche analitiche nel campo della valutazione della qualità

Metodi didattici

La parte teorica del corso si effettua in aule dotate di strumenti multimediali quali pc, proiettore, utilizzando diapositive in power point. Le lezioni pratiche si effettuano nei laboratori opportunamente attrezzati del dipartimento. Gli studenti suddivisi in piccoli gruppi di massimo 8

persone sono seguiti dai titolari della materia. Ogni studente è chiamato a effettuare individualmente le tecniche di laboratorio oggetto dell'esercitazione.

Accertamento dell'acquisizione delle conoscenze/competenze

Esame di profitto finale: Scritto

Modalità di svolgimento dell'esame:

Test a risposta multipla

libri di Testo e materiale didattico di riferimento

Appunti delle lezioni,
Pubblicazioni scientifiche fornite dal Docente

Materiale bibliografico di approfondimento:

Manuale degli oli e dei grassi. Tecniche Nuove (1997).

Ottavio Salvadori del Prato Trattato di tecnologia lattiero-casearia - Edizioni Agricole

Ribereau-Gayon, P., Dubourdieu, D., Donèche, B., Lonvaud, A. «Trattato di enologia. 1.

Microbiologia del vino. Vinificazione», ed. Edagricole, Bologna (2003).

Ribereau-Gayon, P., Glories, Y., Maujean, A., Dubourdieu, D. «Trattato di enologia. 2. Chimica del vino. Stabilizzazione. Trattamenti», ed. Edagricole, Bologna (2003).

Manuale lattiero caseario vol.1. Vincenzo Bozzetti. Tecniche Nuove (2011).

La tecnologia della pasta alimentare. L. Milatovic - G. Mondelli. Chirotti (1990).

Chimica degli Alimenti - Conservazione e trasformazioni. P. Cappelli, V. Vannucchi

Sedi delle attività didattiche:

Aula: n. 10 Padiglione ex Chirurgia del Dipartimento di Medicina Veterinaria – Strada provinciale per Casamassima km. 3 – Valenzano (Bari)

Materiale ed abbigliamento di biosicurezza richiesti per la frequenza al corso

(specificare quali: **Camice bianco**, Camice monouso, **Guanti monouso**, Calzari monouso, Stivali di gomma, Fonendoscopio, ecc)

Titolare del corso

Dott. Antonello Paduano

Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali (DiSAAT)

Via G. Amendola 165/a - Bari

e-mail : antonello.paduano@uniba.it

Orario di ricevimento studenti : mercoledì e giovedì presso la sede del docente previo appuntamento email

CALENDARIO DELLE LEZIONI E DELLE ESERCITAZIONI INSEGNAMENTO DI
TECNOLOGIA ALIMENTARE
CFU 6 (5 CFU, 50 h lezione +1 CFU 10 h esercitazioni)

Classe L38 III ANNO I SEMESTRE A.A. 2017-18

<u>Conoscenze (opzionale)</u>	<u>argomenti</u>	<u>descrizione</u>	TOTALE ORE
	Introduzione al corso. Tecnologia olearia	Organizzazione e modalità di valutazione. Introduzione all'argomento	2
	Struttura dell'oliva	Composizione dell'oliva	3
	Raccolta e trasporto al frantoio	Metodi di raccolta delle olive e di trasporto	3
	Fasi lavorazione olive	Frangitura	2
	Fasi lavorazione olive	Gramolazione	3
	Fasi lavorazione olive	Estrazione	2
	Composizione dell'olio	Principali componenti dell'olio	3
	Le olive da tavola:	Produzione e trasformazione	3
	Cereali e tecnologia di produzione degli sfarinati e derivati	Produzione e trasformazione	3
	Cereali e tecnologia di produzione degli sfarinati e derivati	Produzione e trasformazione	2
	Latte e derivati	Produzione e trasformazione	3
	Latte e derivati	Produzione e trasformazione	2
	Latte e derivati	Produzione e trasformazione	3
	Tecnologia di produzione del vino	Produzione e trasformazione	3
	Tecnologia di produzione del vino	Produzione e trasformazione	2
	Tecnologia di produzione della birra	Produzione e trasformazione	3
	Tecnologia di produzione della birra	Produzione e trasformazione	3
	Operazioni unitarie nell'industria alimentare	Principali operazioni unitarie nell'industria alimentare	3
	Operazioni unitarie nell'industria alimentare	Principali operazioni unitarie nell'industria alimentare	2

	ESERCITAZIONE		TOTALE ORE
	ESERCITAZIONE	olio	2
	ESERCITAZIONE	olio	2
	ESERCITAZIONE	Panel test	2
	ESERCITAZIONE	vino	2
	ESERCITAZIONE	latte	2