

Principali informazioni sull'insegnamento	STA
Titolo insegnamento	CI Tecnologie delle trasformazioni dei prodotti agro-alimentari Modulo: Tecnologie delle trasformazioni dei prodotti agro-alimentari
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Agrarie
Crediti formativi	3 CFU: 2 CFU Lezioni + 1 CFU Esercitazioni
Denominazione inglese	Integrated Course: Food Science and technology (6 CFU) Module: Food Science and technology
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Italiano

Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail
	Maria Lisa Clodoveo	marialisa.clodoveo@uniba.it

Dettaglio crediti formativi	Area	SSD	Crediti
	Scienze agrarie e veterinarie	AGR/15	3

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	II semestre
Anno di corso	III anno
Modalità di erogazione	Lezioni frontali: 2 CFU Esercitazioni: 1 CFU

Organizzazione della didattica	
Ore totali	30 ore
Ore di corso	16 ore
Ore di esercitazione	14 ore

Calendario	
Inizio attività didattiche	05/03/2018
Fine attività didattiche	22/06/2018

Syllabus	
Prerequisiti	Conoscenze di principi di chimica e biochimica Conoscenze di principi di microbiologia
Risultati di apprendimento previsti (declinare rispetto 4)	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza e capacità di comprensione <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenza e capacità di comprensione della qualità nutrizionale degli alimenti ○ Conoscenza e capacità di comprensione dei processi di trasformazione degli alimenti • Autonomia di giudizio <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di valutare ed interpretare la correttezza di un processo produttivo • Abilità comunicative <ul style="list-style-type: none"> ○ Abilità a comunicare informazioni, idee, problemi e soluzioni a interlocutori specialisti e non specialisti • Capacità di apprendere <ul style="list-style-type: none"> ○ Aver sviluppato competenze necessarie per intraprendere studi successivi <p>I risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze e abilità, sono riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di Studio (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio).</p>

Contenuti di insegnamento	1. Nozioni per la applicazione delle tecnologie delle trasformazioni dei prodotti agro-alimentari
---------------------------	---

Programma	
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti dalle lezioni, Materiale didattico distribuito a fine corso, Pubblicazioni scientifiche fornite dal Docente. • Ottavio Salvadori del Prato Trattato di tecnologia lattiero-casearia - Edizioni Agricole • Ribereau-Gayon, P., Dubourdieu, D., Donèche, B., Lonvaud, A. «Traité d'œnologie. 1. Microbiologie du vin. Vinifications», ed. Dunod, Paris (1998); oppure l'equivalente testo in italiano edito da Edagricole, Bologna (2003). • Ribereau-Gayon, P., Glories, Y., Maujean, A., Dubourdieu, D. «Traité d'œnologie. 2. Chimie du vin. Stabilisation et traitements», ed. Dunod, Paris (1998); oppure l'equivalente testo tradotto in italiano edito da Edagricole, Bologna (2003). • A. Ricci Oleum. Manuale dell'olio da olive - editore: IL SOLE 24 ORE EDAGRICOLE (2011)
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di PC e di presentazioni in Power Point.
Metodi di valutazione (indicare almeno la tipologia scritto, orale, altro)	<p>Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento è prevista una prova di esonero. L'esonero consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e di esercitazione in aula svolte fino alla data dell'esonero. L'esito di tale prova concorre alla valutazione dell'esame di profitto e vale per un anno accademico. La valutazione del profitto degli studenti è espressa con una votazione in trentesimi. La prova di esonero è superata con una votazione di almeno 18/30.</p> <p>L'esame prevede lo svolgimento di una prova di esonero secondo il "Diario esoneri, esami di profitto e Laurea" da completare al termine del corso con una prova scritta o orale, oppure in alternativa, una prova scritta o orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula e in laboratorio. La prova è superata con una votazione di almeno 18/30.</p> <p>Il docente si riserva di assegnare ad ogni studente un tema di anno da svolgere in forma scritta e/o come presentazione alla fine del corso.</p> <p>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, come dettagliato nell'allegato A del Regolamento Didattico del Corso di Laurea</p> <p>Per gli studenti che hanno sostenuto la prova di esonero, la valutazione dell'esame di profitto viene espressa come media tra la votazione riportata all'esonero ed all'esame di profitto.</p>
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	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenza e capacità di comprensione della qualità nutrizionale degli alimenti

<p>dimostrare che un risultato di apprendimento è stato raggiunto e a quale livello)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenza e capacità di comprensione dei processi di trasformazione degli alimenti • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di gestione delle tecnologie delle trasformazioni dei prodotti agro-alimentari • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di comunicare in modo chiaro le conoscenze, le soluzioni e i problemi a interlocutori specialisti e non specialisti • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ capacità di apprendimento e desiderio di approfondimento in modo auto-diretto e autonomo
<p>Altro</p>	