

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	Didattica delle tecnologie alimentari (C.I. Didattica e metodologie didattiche delle tecnologie alimentari)
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Alimentari
Crediti formativi	3 CFU (2 CFU Lezioni + 1 CFU Esercitazioni)
Denominazione inglese	
Obbligo di frequenza	
Lingua di erogazione	Italiano

Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail

Dettaglio credi formativi	Area	SSD	Crediti
	Discipline della Tecnologia alimentare	AGR/15	3

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	Secondo semestre
Anno di corso	Secondo anno
Modalità di erogazione	Lezioni frontali; esercitazioni in aula o laboratorio; video.

Organizzazione della didattica	
Ore totali	75
Ore di corso	30
Ore di studio individuale	45

Calendario	
Inizio attività didattiche	Marzo 2019
Fine attività didattiche	Giugno 2018

Syllabus	
Prerequisiti	Conoscenze di base di biologia, microbiologia e tecnologie degli alimenti
Risultati di apprendimento previsti	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Acquisire conoscenza del ruolo dell'alimento e della tecnologia alimentare nel contesto sociale. Comprensione del rapporto processo – qualità del prodotto. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscere la teoria e le leggi alla base delle singole operazioni unitarie per comprendere e insegnare le problematiche relative alla trasformazione e conservazione degli alimenti ○ Applicazione delle conoscenze ai fini dell'insegnamento della tecnologia alimentare • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Acquisizione di autonomia nella valutazione e interpretazione dei processi alimentari e dei parametri qualitativi degli alimenti • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di diffondere le conoscenze acquisite sulle metodologie didattiche della tecnologia alimentare • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Acquisizione di capacità didattiche in merito all'insegnamento della tecnologia alimentare ○ Capacità di effettuare una lettura critica e di accedere a fonti bibliografiche e banche dati aggiornate.
Contenuti di insegnamento	- La didattica dei sistemi e delle produzioni alimentari.

	<ul style="list-style-type: none"> - Definizione di tecnologia alimentare, prodotto alimentare, processo e operazione unitaria. - Classificazioni dei processi, delle operazioni unitarie, dei sistemi produttivi. - Lo studio delle operazioni unitarie. - Lo studio dei processi. - Le principali problematiche della tecnologia alimentare. - La qualità degli alimenti. - Analisi e modellazione dei dati nel contesto della scienza e tecnologia alimentare.
--	--

Programma	
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti delle lezioni • Bruno Zanoni - Tecnologia Alimentare. Contenuti e metodologie di studio • Didattica delle scienze • R.P. Singh, D.R. Heldman. Principi di tecnologia alimentare. Casa Editrice Ambrosiana • C. Pompei. Operazioni unitarie della tecnologia alimentare. Casa Editrice Ambrosiana • C. Peri. Le operazioni fondamentali della tecnologia alimentare. Cusl, Milano
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point. Le esercitazioni consistono in visite di impianti pilota produttivi, in proiezione di filmati e presentazione di casi studio.
Metodi di valutazione	L'esame di profitto consiste nella presentazione di una lezione di scienze e tecnologia alimentare su argomenti assegnati dal docente. La valutazione viene espressa in trentesimi.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità e chiarezza espositiva • Capacità di formulare esempi ed applicazioni reali • Capacità di utilizzo critico delle nozioni e dei dati
Orario di ricevimento	