

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	Selezione degli starter e microbiologia predittiva (C.I. Tecniche microbiologiche per la qualità degli alimenti)
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70)
Crediti formativi	6 CFU (5 CFU Lezioni + 1 CFU Esercitazioni)
Denominazione inglese	Starter selection and predictive microbiology
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Italiano

Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail
	Pasquale Filannino	pasquale.filannino1@uniba.it

Dettaglio credi formativi	Area	SSD	Crediti
	Attività formative affini e integrative	AGR/16	6

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	semestre
Anno di corso	Primo
Modalità di erogazione	Lezioni frontali Esercitazioni in aula o laboratorio

Organizzazione della didattica	
Ore totali	150
Ore di corso	54
Ore di studio individuale	96

Calendario	
Inizio attività didattiche	8 ottobre 2018
Fine attività didattiche	25 gennaio 2019

Syllabus	
Prerequisiti	Conoscenze di Biochimica, Microbiologia generale, Chimica degli Alimenti. Conoscenze delle principali tecnologie e filiere alimentari. Conoscenze di base di matematica e statistica.
Risultati di apprendimento previsti	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenza dei criteri di selezione di starter microbici naturali e commerciali per l'industria degli alimenti; ○ Conoscenza delle principali metodologie microbiologiche avanzate per la selezione e la preparazione di starter microbici; ○ Conoscenza dei principali modelli a disposizione della microbiologia predittiva applicata al settore alimentare. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Padronanza delle tecniche microbiologiche avanzate per la selezione e la preparazione di starter microbici naturali e commerciali per l'industria degli alimenti ○ Padronanza delle tecniche di modellazione matematica in grado di descrivere l'evoluzione microbica nei prodotti alimentari, in funzione di condizioni ambientali conosciute e misurabili • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di orientare correttamente il processo di selezione degli starter microbici in funzione delle variabili di processo e di prodotto.

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di sviluppare ed applicare modelli formali e predire la risposta della crescita dei microorganismi in determinate condizioni ambientali ○ Capacità di fornire una chiave d'interpretazione critica dei risultati delle analisi microbiologiche sugli alimenti, volta alla previsione dello sviluppo microbico, alla valutazione degli effetti dei trattamenti di sanificazione (termici e non termici), alla valutazione della <i>shelf-life</i> commerciale degli alimenti e alla loro sicurezza igienico-sanitaria. ● <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di esprimere in forma orale e scritta i concetti teorici acquisiti, utilizzando in modo appropriato il linguaggio scientifico ed il lessico specifico della microbiologia predittiva ○ Capacità di descrivere, anche attraverso esempi applicativi, gli aspetti pratici e le potenziali ricadute di questa disciplina sulle attività di ricerca e sviluppo e controllo qualità dell'industria alimentare. ● <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze riguardanti l'applicazione di microrganismi starter nell'industria alimentare, e dei criteri per la loro selezione ○ Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze riguardanti le tecniche di modellazione matematica a disposizione della microbiologia predittiva applicata al settore alimentare. <p>I risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze e abilità, sono riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio)</p>
Contenuti di insegnamento	<p>-Principali starter per il settore agro-alimentare: formaggi, bevande lattiche fermentate, prodotti lievitati da forno, prodotti carnei fermentati, vino e vegetali fermentati. Casi applicativi.</p> <p>-Criteri di selezione degli starter.</p> <p>-Modalità di preparazione degli starter.</p> <p>-Scopi e sviluppo della Microbiologia Predittiva.</p> <p>-I modelli matematici e la crescita microbica. Rischio microbiologico e modelli predittivi.</p> <p>-Modelli primari: curve di crescita microbiche nel tempo. Equazione di Gompertz, modello di Barany equazione logistica, modello di Weibull.</p> <p>-Modelli secondari: disegni sperimentali per la valutazione di effetti multipli sulla crescita microbica, modello di Ratkowsky.</p> <p>-Modelli terziari: programmi applicativi per la modellazione e banche dati.</p>
Programma	
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> ● Appunti dalle lezioni e materiale didattico distribuito durante il corso. <p>Per approfondimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● V. Bottazzi. Microbiologia lattiero-casearia, Edagricole. ● C.A. Batt e P.D. Patel. Encyclopedya of Food Microbiology, Academic Press. ● M. Vincenzini, P. Romano e G.A. Farris. Microbiologia del Vino, Casa Editrice

	<ul style="list-style-type: none"> • Ambrosiana. • P.F. Fox, P.L.H. McSweeney, T.M. Cogan e T.P. Guinee. Cheese Chemistry, Physics and microbiology, Terza Edizione, Elsevier Academic Press. • Wood, B.J.B. <i>Microbiology of Fermented Foods</i>. 2.a ed. Glasgow: Blackie Academic & Professional (1998). • McKellar, Robin and Lu, Xuewen. Modeling Microbiology Food Responses CRC PRESS 2004. • Jay, J.M. <i>Modern Food Microbiology</i>. 5.a ed. London: Chapman & Hall International • Thomson Publishing (1997).
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	<p>Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point, esercitazioni in aula o laboratorio, lettura di testi normativi. Impiego di casi-studio.</p> <p>Tutto il materiale utilizzato per le lezioni sarà messo a disposizione degli studenti su apposite piattaforme web.</p>
Metodi di valutazione	<p>L'esame consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula, in laboratorio e nelle visite didattiche, come riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (art. 9) e nel piano di studio (allegato A).</p> <p>Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento è prevista una prova di esonero, che consiste in una prova orale su argomenti sviluppati entro la data dell'esonero. La prova sarà valutata in trentesimi ed in caso di esito positivo, nella prova orale finale il colloquio verterà sulla restante parte dei contenuti di insegnamento. L'esito della prova di esonero concorre alla valutazione dell'esame di profitto e vale per un anno accademico.</p> <p>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, mentre la votazione in accordo anche a quanto riportato nell'allegato B del Regolamento Didattico del Corso di Laurea Magistrale.</p> <p>L'esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto in lingua inglese secondo le modalità sopra descritte.</p>
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Descrivere i criteri di selezione degli starter microbici naturali e commerciali per l'industria degli alimenti; ○ Descrivere le principali metodologie microbiologiche avanzate per la selezione e la preparazione di starter microbici; ○ Descrivere i principali modelli a disposizione della microbiologia predittiva applicata al settore alimentare. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Applicare tecniche microbiologiche avanzate alla selezione e alla preparazione di starter microbici naturali e commerciali per l'industria degli alimenti ○ Applicare tecniche di modellazione matematica per descrivere l'evoluzione microbica nei prodotti alimentari, in funzione di condizioni ambientali conosciute e misurabili • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Orientare correttamente il processo di selezione degli

	<p>starter microbici in funzione delle variabili di processo e di prodotto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Sviluppare ed applicare modelli formali e predire la risposta della crescita di microorganismi in specifiche condizioni ambientali ○ Fornire una chiave d'interpretazione critica dei risultati delle analisi microbiologiche sugli alimenti, volta alla previsione dello sviluppo microbico, alla valutazione degli effetti dei trattamenti di sanificazione (termici e non termici), alla valutazione della <i>shelf-life</i> commerciale degli alimenti e alla loro sicurezza igienico-sanitaria. <ul style="list-style-type: none"> • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Esprimere i concetti teorici acquisiti utilizzando in modo appropriato il linguaggio scientifico ed il lessico specifico della microbiologia predittiva ○ Descrivere, anche attraverso esempi applicativi, gli aspetti pratici e le potenziali ricadute di questa disciplina sulle attività di ricerca e sviluppo e controllo qualità dell'industria alimentare. • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ipotizzare un approccio operativo per la selezione di starter microbici in funzione di specifiche variabili di processo e di prodotto ○ Ipotizzare l'applicazione di tecniche di modellazione matematica ai fini dell'interpretazione dei risultati di analisi microbiologiche condotte su alimenti, della valutazione degli effetti dei trattamenti di sanificazione, e della valutazione della <i>shelf-life</i> commerciale e della sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti.
Orario di ricevimento	Dal lunedì al venerdì su appuntamento.