

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	Technology management of wastes for food production
Corso di studio	Innovation DEvelopment in Agrifood Systems
Crediti formativi	3 cfu (2 frontali + 1 esercitazioni)
Denominazione inglese	Innovation Development in Agrifood Systems
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Inglese

Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail
	Michele Faccia	michele.faccia@uniba.it

Dettaglio credi formativi	Ambito disciplinare	SSD	Crediti
	07/FI	AGR/15	3

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	I semestre
Anno di corso	2020/21
Modalità di erogazione	Lezioni frontali

Organizzazione della didattica	
Ore totali	76
Ore di corso	30
Ore di studio individuale	46

Calendario	
Inizio attività didattiche	5 Ottobre 2020
Fine attività didattiche	22 Gennaio 2021

Syllabus	
Prerequisiti	
Risultati di apprendimento previsti (declinare rispetto ai Descrittori di Dublino) (si raccomanda che siano coerenti con i risultati di apprendimento del CdS, riportati nei quadri A4a, A4b e A4c della SUA, compreso i risultati di apprendimento trasversali)	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> Conoscenza dei diagrammi di flusso delle principali produzione agroalimentari Comprensione della formazione degli scarti di processo • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> Saper comprendere l'impatto e l'applicabilità di opportune strategie per ridurre il volume degli scarti durante il processo comprendere le possibilità di un loro reimpiego nella catena alimentare • <i>Autonomia di giudizio</i> Saper valutare criticamente le caratteristiche qualitative degli scarti di processo ipotizzare le possibilità di valorizzazione sulla base delle loro caratteristiche • <i>Abilità comunicative</i>

	<p>Saper comunicare l'importanza di una corretta gestione degli scarti ai fini della sostenibilità ambientale ed economica, con visione di economia circolare</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Capacità di apprendere</i> <p>Approfondire a aggiornare le conoscenze sulla composizione degli scarti alimentari e loro reutilizzazione</p>
Contenuti di insegnamento	<p>Diagrammi di flusso dei principali prodotti alimentari: vino, olio di oliva, prodotti caserei, carnei e ittici, conserve vegetali.</p> <p>Caratteristiche chimiche di reflui e sottoprodotti dell'agri-food industry</p> <p>Composti bioattivi in sottoprodotti alimentari;</p> <p>Strategie e tecnologie per la valorizzazione di reflui e sottoprodotti di origine animale e vegetale.</p>

Programma	
Testi di riferimento	Slides, appunti e altro materiale distribuito durante le lezioni (messo a disposizione anche online)
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	<p>Le lezioni saranno tenute mediante presentazione Power Point e video clips, lettura di testi normativi, visite in industrie agroalimentari</p> <p>Il materiale didattico per lo studio verrà messo a disposizione su piattaforma online (i.e.: Edmodo, Google Drive...)</p>
Metodi di valutazione (indicare almeno la tipologia scritto, orale, altro)	<p>Colloquio orale sugli argomenti trattati a lezione e in laboratorio/visite di studio. Gli studenti frequentanti avranno la possibilità di una valutazione intermedia (esonero) consistente in un colloquio relativo alla prima parte del programma, che concorrerà alla valutazione finale e sarà valido 1 anno.</p>
<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 dimostrare che un risultato di apprendimento è stato raggiunto e a quale livello)</p>	<p>Conoscenza dei diagrammi di flusso degli alimenti trattati a lezione</p> <p>Comprensione delle operazioni impiegate nei processi</p> <p>Connessioni con il concetto di economia circolare</p> <p>Valutare l'applicabilità delle tecnologie di valorizzazione sulla base delle caratteristiche degli scarti</p> <p>Corretta esposizione e proprietà di linguaggio verranno considerate nel dare punteggio di eccellenza</p> <p>Interesse all'argomento e completezza della preparazione</p>
Altro	