

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	Tecnologia delle conserve alimentari (C.I Tecnologia dei cereali e delle conserve alimentari)
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70)
Anno di corso	Primo
Crediti formativi universitari (CFU)/European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):	5 CFU
SSD	AGR/15 – Scienze e Tecnologie Alimentari
Lingua di erogazione	Italiano
Periodo di erogazione	Primo semestre (26 settembre 2022 – 20 gennaio 2023)
Obbligo di frequenza	No

Docente	
Nome e cognome	Carmine Summo
Indirizzo mail	carmine.summo@uniba.it
Telefono	0805442272
Sede	DISSPA – Università degli Studi di Bari Aldo Moro
Sede virtuale	Microsoft teams
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Lunedì-Venerdì 9.00-14.00 previo appuntamento

Syllabus	
Obiettivi formativi	Il corso mira a fornire conoscenze e competenze sulle principali problematiche delle industrie delle conserve e semi-conserve. Dalla standardizzazione dei processi di stabilizzazione termici ed innovativi, agli aspetti normativi delle principali filiere per finire con gli aspetti tecnologici e produttivi.
Prerequisiti	Non sono previste propedeuticità, ma è utile possedere conoscenze inerenti le operazioni unitarie delle tecnologie alimentari e delle principali macchine ed impianti dell'industria alimentare, oltre alla biochimica dei costituenti degli alimenti.
Contenuti di insegnamento (Programma)	<p>Definizione di conserve e semi-conserve alimentari.</p> <p>I trattamenti termici nell'industria conserviera: Concetto di F0 e sua determinazione.</p> <p>I prodotti carni inscatolati definizione, classificazione e tecnologia di produzione.</p> <p>I prodotti di salumeria. Definizione, classificazione e tecnologia di produzione.</p> <p>Le conserve ittiche: Tonno in scatola: Caratteristiche di qualità della materia prima, tecnica di produzione e valutazione della qualità.</p> <p>Confetture gelatine e marmellate: definizione, normative per la commercializzazione, qualità delle materie prime (frutta, zucchero e pectine) e tecnica di produzione. Indici di qualità e loro valutazione. Conserve di frutta allo sciroppo; qualità delle materie prime e tecnica di produzione. Indici di qualità e loro valutazione.</p> <p>Succhi di frutta: Normativa relativa alla definizione, denominazioni ed etichettatura.</p> <p>Conserve di pomodoro: Composizione e qualità della materia prima. Normativa relativa alle definizioni, requisiti minimi e requisiti di qualità delle diverse conserve di pomodoro.</p>
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> • Pompei C. <i>La trasformazione industriale di frutta e ortaggi. Tecnologie per la produzione di conserve e semiconserve</i>. Ed. Edagricole 2005. • <i>Handbook of Meat Processing</i>. Blackwell Publishing, 2010 • <i>Processing Vegetables: Science and Technology</i>. Technomic Publishing CO., Inc, 1997. • <i>Reviews scientifiche da letteratura di settore</i>

	• <i>Normativa di riferimento per diverse filiere trattate per approfondimenti:</i>
Note ai testi di riferimento	<i>Gli appunti delle lezioni e le slides integrano i contenuti dei testi di riferimento</i>

Organizzazione della didattica			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
125	32	14	79
CFU/ETCS			
5	4	1	

Metodi didattici	
	Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point. Le esercitazioni consisteranno in analisi laboratoriali ed esame di casi studio. Tutto il materiale utilizzato per le lezioni sarà messo a disposizione degli studenti su apposite piattaforme web.

Risultati di apprendimento previsti	
Conoscenza e capacità di comprensione	<ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenza delle tecnologie di produzione delle principali conserve e semi-conserve alimentari e capacità di comprendere le fasi tecnologiche tipiche ed influenti sulle caratteristiche di qualità delle conserve. ○ Conoscenza degli aspetti normativi legati alla commercializzazione delle principali conserve alimentari. ○ Conoscenza dei metodi analitici per la definizione delle caratteristiche di qualità delle conserve alimentari.
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	<ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di definire i parametri tecnologici di processo in funzione degli effetti sulla composizione, struttura e proprietà degli alimenti. ○ Capacità di applicare i metodi analitici per la determinazione delle caratteristiche qualitative delle conserve alimentari.
Competenze trasversali	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di orientare correttamente la ricerca di soluzioni idonee alla produzione di conserve e semi-conserve di qualità. ○ Capacità di orientare correttamente la ricerca di mezzi analitici idonei a monitorare le caratteristiche e la qualità delle conserve e semi-conserve alimentari. • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di descrivere i processi tecnologici ed i parametri di processo per la produzione delle principali conserve alimentari. ○ Capacità di descrivere le metodiche analitiche alla base della valutazione della qualità. • <i>Capacità di apprendere in modo autonomo</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative alle tecnologie di produzione delle principali conserve e semi-conserve alimentari ed alla normativa alla base della loro commercializzazione.

I risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze e abilità, sono riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di Laurea (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio)

Valutazione	
--------------------	--

<p>Modalità di verifica dell'apprendimento</p>	<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). 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 scritta 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. 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>
<p>Criteri di valutazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Descrivere le tecnologie di produzione delle principali conserve e semi-conserve ○ Descrivere gli aspetti normativi legati alla commercializzazione delle principali conserve alimentari. ○ Descrivere i metodi analitici per la definizione delle caratteristiche di qualità delle conserve alimentari. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Descrivere gli effetti delle diverse fasi di produzione sulla composizione, struttura e proprietà degli alimenti ○ Descrivere le strategie necessarie per la messa a punto del processo di produzione delle conserve e semi-conserve alimentari • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Esprimere ipotesi ragionevoli per modulare i parametri di processo in funzione delle caratteristiche strutturali, compositive e qualitative delle conserve alimentari presentate come casi studio ○ Descrivere le metodiche analitiche alla base della valutazione della qualità. • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Descrivere i processi tecnologici ed i parametri di processo per la produzione delle conserve alimentari presentate come caso studio. ○ Descrivere le metodiche analitiche alla base della valutazione della qualità delle conserve alimentari presentate come caso studio. • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenza dei canali e delle metodologie per approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative alle tecnologie di produzione delle principali conserve e semi-conserve alimentari ed alla normativa alla base della loro commercializzazione
<p>Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale</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.</p>
<p>Altro</p>	