

CORSO DI STUDIO MAGISTRALE *Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70)*
ANNO ACCADEMICO 2023-2024

DENOMINAZIONE DELL'INSEGNAMENTO *Tecnologia delle Conserve Alimentari, 5 CFU (C.I. Tecnologie dei cereali e delle conserve alimentari, 9 CFU) - Food preserved technology, 5 ECTS (I.C. Technology of cereal-based and preserved foods, 9 ECTS)*

Principali informazioni sull'insegnamento	
Anno di corso	I anno
Periodo di erogazione	I semestre (25/09/2023-19/01/2024)
Crediti formativi universitari (CFU/ETCS):	5 CFU
SSD	Scienze e Tecnologie Alimentari (AGR/15)
Lingua di erogazione	Italiano
Modalità di frequenza	Facoltativa

Docente	
Nome e cognome	Carmine Summo
Indirizzo mail	carmine.summo@uniba.it
Telefono	0805442272
Sede	III piano plesso Ex Facoltà di Agraria
Sede virtuale	Microsoft Teams:
Ricevimento	Dal lunedì al venerdì su appuntamento

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

Obiettivi formativi	L'attività formativa mira a fornire conoscenze e competenze sulle principali problematiche delle industrie delle conserve e semi-conserve. Dalla standardizzazione dei processi di stabilizzazione termica 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.

Metodi didattici	Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point. Le esercitazioni consisteranno in visite tecniche presso stabilimenti produttivi, proiezione di filmati, esercizi volti alla definizione dei processi di stabilizzazione termica e presentazione di casi studio.
-------------------------	--

Risultati di apprendimento previsti	DD1 - Conoscenza e capacità di comprensione: <ul style="list-style-type: none"> Conoscenza delle tecnologie di produzione delle principali conserve e
--	---

<p>Da indicare per ciascun Descrittore di Dublino (DD=</p> <p>DD1 Conoscenza e capacità di comprensione</p> <p>DD2 Conoscenza e capacità di comprensione applicate</p> <p>DD3-5 Competenze trasversali</p>	<p>semi-conservare alimentari e capacità di comprendere le fasi tecnologiche topiche ed influenti sulle caratteristiche di qualità delle conserve.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>DD2 - Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padronanza circa la definizione dei parametri tecnologici di processo in funzione degli effetti sulla composizione, struttura e proprietà degli alimenti. • Padronanza nella applicazione dei metodi analitici per la determinazione delle caratteristiche qualitative delle conserve alimentari. • Padronanza rispetto alla normativa specifica di riferimento per le diverse conserve e semi-conservare alimentari. <p>DD3 - Autonomia di giudizio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di orientare correttamente la ricerca di soluzioni idonee alla produzione di conserve e semi-conservare di qualità. • Capacità di orientare correttamente la ricerca di mezzi analitici idonei a monitorare le caratteristiche e la qualità delle conserve e semi-conservare alimentari. <p>DD4 - Abilità comunicative:</p> <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. <p>DD5 - Capacità di apprendere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative alle tecnologie di produzione delle principali conserve e semi-conservare alimentari ed alla normativa alla base della loro commercializzazione
<p>Contenuti di insegnamento (Programma)</p>	<p>Definizione di conserve e semi-conservare alimentari.</p> <p>I trattamenti termici nell'industria conserviera: Concetto di F0 e sua determinazione.</p> <p>I prodotti carnei 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>
<p>Testi di riferimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pompei C. La trasformazione industriale di frutta e ortaggi. Tecnologie per la produzione di conserve e semiconservare. Ed. Edagricole 2005. • Handbook of Meat Processing. Blackwell Publishing, 2010 • Processing Vegetables: Science and Technology. Technomic Publishing CO., Inc, 1997.
<p>Note ai testi di riferimento</p>	<p>Per approfondimenti:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Reviews scientifiche da letteratura di settore • Normativa di riferimento per diverse filiere trattate
Materiali didattici	Tutto il materiale didattico utilizzato durante il corso sarà messo a disposizione degli studenti su apposite piattaforme web

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	<p>L'esame consiste in un colloquio orale relativo agli argomenti sviluppati durante le ore di didattica frontale e le attività pratiche (laboratorio e visite didattiche). Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento è prevista una prova di valutazione intermedia (c.d. esonero), che consiste in una prova scritta a risposte chiuse e aperte su argomenti sviluppati entro la data della prova di valutazione intermedia (art. 4 del Regolamento Didattico del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari). La prova intermedia è 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 intermedia è comunicato mediante pubblicazione sul registro elettronico dello studente e concorre alla valutazione dell'esame di profitto mediante calcolo della media ponderata ed è valido per un anno accademico. 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"> • Conoscenza e capacità di comprensione: <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. • Conoscenza e capacità di comprensione applicate: <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 • Autonomia di giudizio: <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. • Abilità comunicative: <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. • Capacità di apprendere: <ul style="list-style-type: none"> • Saper individuare autonomamente le fonti per la ricerca di soluzioni riguardanti il confezionamento degli alimenti. • Saper individuare autonomamente le fonti utili per l'aggiornamento continuo delle competenze in ambito scientifico e legislativo
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	<p>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti in accordo con quanto riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (art. 4). La Commissione di esame dispone di un punteggio che va da un minimo di 18</p>

	sino ad un massimo di 30 punti per la valutazione positiva del profitto. All'unanimità dei componenti, la Commissione può concedere la lode, nei casi in cui il voto finale sia pari a 30.
Altro	