

## Scheda insegnamento

### Dati generali dell'insegnamento

Insegnamento	Introduzione alla tecnologia alimentare
Cognome docente	Mastrocola
Nome docente	Dino
Facoltà	BioScienze e Tecnologie AgroAlimentari e Ambientali (BiSTA <sup>3</sup> )
CDL	Scienze e Tecnologie Alimentari
Anno di corso	1°
Semestre	1°
L'insegnamento è un modulo? (SI/NO)	NO
Mutuo (se presente)	NO
Data di inizio lezioni	27.09.2017
Data di termine lezioni	24.10.2017
Giorno, orario e aula delle lezioni	Aula 10 plesso "Spaventa" Mercoledì 9.00-11.00 Giovedì 9.00-11.00 e 14.00-16.00
Numero CFU	3
Numero ore delle lezioni	21
e- mail	dmastrocola@unite.it
Telefono	3346197918
Skype	d.mastro58

### Programma dell'insegnamento

Obiettivi formativi generali	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fornire una conoscenza sulle motivazioni degli interventi tecnologici;</li><li>• Dare una prima visione generale delle tecnologie di trasformazione e conservazione degli alimenti intese come operazioni unitarie e processi.</li></ul>
Prerequisiti	Non si indicano prerequisiti specifici, le conoscenze di fisica, matematica e chimica derivanti dalla scuola secondaria di secondo grado consentono di affrontare agevolmente il corso
Propedeuticità	Non sono previste propedeuticità

<b>Contenuti del corso</b>	
Conoscenza e capacità di comprensione	Attraverso l'analisi comparativa delle slide proposte e di casi recenti riportati dalla letteratura scientifica, lo studente sarà stimolato ad acquisire strumenti utili per un primo approccio alle competenze e alla formazione del Tecnologo Alimentare, con particolare riferimento agli argomenti di seguito riportati. Definizione e obiettivi delle tecnologie alimentari; cenni sulle tendenze evolutive dei consumi alimentari in Italia; valutazione delle materie prime e dei semilavorati: proprietà igienico sanitarie, nutrizionali, sensoriali, chimiche, fisiche e funzionali dei prodotti alimentari; alterabilità delle materie prime; motivazioni degli interventi tecnologici; principali interventi volti al mantenimento della qualità degli alimenti; richiami alle modalità di trasmissione del calore; mezzi e tecniche di conservazione. Breve storia delle tecnologie alimentari.
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	Il corso si propone di introdurre i principi, i metodi e gli strumenti per acquisire capacità e competenze necessarie per traslare le informazioni teoriche a contesti scientifici e tecnologici propri della filiera

	agroalimentare.
Autonomia di giudizio	Il corso consentirà di iniziare ad individuare modalità, principi, limiti e interazione tra prodotto trattato e tecnologie applicate.
Abilità comunicative	Essere in grado di descrivere oralmente e relazionare in forma scritta, utilizzando una terminologia tecnico-scientifica appropriata gli obiettivi e le metodologie della tecnologia alimentare.
Capacità di apprendimento (riferito all'intero corso)	Lo studente inizierà ad acquisire motivazioni e metodi per progredire ai livelli di conoscenza più avanzati propri di corsi di base, caratterizzanti e professionalizzanti.

#### **Testi di consultazione**

Autore	FELLOW P.J.
Titolo	Food Processing Technology - Principles and practice – third edition
Editore	Woodhead Publishing Limited
Luogo	Cambridge England
Anno	2009
Link editore ebook	<a href="http://depositfiles.com/files/z8tmx3eth">http://depositfiles.com/files/z8tmx3eth</a> <a href="http://www.filesonic.com/file/95810902/7844.rar">http://www.filesonic.com/file/95810902/7844.rar</a>

Autore	LERICI C.R. e LERCKER G.
Titolo	Principi di tecnologie Alimentari
Editore	CLUEB
Luogo	Bologna
Anno	1983

#### **Articoli e/o altro materiale di studio o di approfondimento**

Titolo	Materiale di lezione
Anno	2017
Localizzazione e Link per il download	Piattaforma e-learning.

#### **Prova finale**

Test scritto vero falso (idoneità).

Sulla piattaforma e-learning è messo a disposizione degli studenti un test di simulazione della prova finale che sarà illustrato dal docente al fine di fornire indicazioni per lo studio guidato degli argomenti trattati a lezione. La verifica degli obiettivi formativi viene effettuata attraverso una prova finale che comprende 11 domande vero/falso, per acquisire l'idoneità lo studente deve rispondere correttamente ad almeno 8 domande. Attraverso questo test saranno verificate conoscenza e capacità di comprensione.