

MICROBIOLOGIA ALIMENTARE

Corso di studio

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

(Totale: 85 ore, di cui: 55 frontali, 26 esercitazioni, 4 prove in itinere)

| Data | Ore da.....a | Luogo di svolgimento | Argomento trattato |
|----------|--------------|----------------------|---|
| 01/03/22 | 14-16 | Aula UNITE | Presentazione del corso. Obiettivi. Unit 1: Ecologia microbica degli alimenti (parte 1) |
| 02/03/22 | 14-16 | Aula UNITE | Unit 1: Ecologia microbica degli alimenti (parte 2) |
| 03/03/22 | 09-11 | Aula UNITE | Unit 1: Tecnologie degli ostacoli Stress e cellule VNC |
| 08/03/22 | 14-18 | Lab. Motti | Esercitazione n.1 |
| 09/03/22 | 14-18 | Lab. Motti | Esercitazione n.2 |
| 10/03/22 | 09-11 | Aula UNITE | Unit 1: Stress e cellule VNC |
| 11/03/22 | 14-16 | Online | Unit 1: D e z |
| 15/03/22 | 14-18 | Lab. Motti | Esercitazione n.3 |
| 16/03/22 | 14-16 | Aula UNITE | Unit 1: F |
| 17/03/22 | 9-11 | Aula UNITE | Unit 1: Curve di penetrazione del calore |
| 22/03/22 | 14-18 | Lab. Motti | Esercitazione n.4 |
| 23/03/22 | 14-16 | Aula UNITE | Unit 2: Macellazione. Ecologia microbica delle carni fresche |
| 24/03/22 | 14-16 | Aula UNITE | Unit 2: Ecologia microbica prodotti a base di carne salati |
| 29/03/22 | 14-18 | Lab. Motti | Esercitazione n.5 |
| 30/03/22 | 14-16 | Aula UNITE | Test Unit 1. Unit 2: Dinamica dell'alterazione nelle carni fresche. Tecniche di confezionamento - aspetti microbiologici: confezionamento asettico, materiali di imballaggio, modificazioni di atmosfera e di pressione totale. |
| 31/03/22 | 9-11 | Aula UNITE | Unit 2: Ecologia microbica prodotti a base di carne salati. |
| 01/04/22 | 14-15 | Online | Unit 2: Ecologia microbica prodotti a base di carne salati (continua). |
| 05/04/22 | 14-18 | Lab. Motti | Esercitazione n.6 |
| 06/04/22 | 14-16 | Aula UNITE | Unit 2: Ecologia microbica prodotti a base di carne cotti e fermentati |
| 07/04/22 | 09-11 | Aula UNITE | Unit 2: Alimenti ittici: fonti e momenti della contaminazione. Alimenti ittici in aerobiosi a 0 e 4°C e in anaerobiosi. |
| 08/04/22 | 14-16 | Online | Unit 2: Crostacei e molluschi. Ecologia microbica alimenti ittici trasformati e alterazioni. |

| | | | |
|----------|-------|------------|--|
| 12/04/22 | 14-15 | Aula UNITE | Test Unit 2 |
| 13/04/22 | 14-16 | Aula UNITE | Unit 3: Microbiologia casearia: definizioni e principi normativi, fonti e momenti della contaminazione |
| 14/04/22 | 09-11 | Aula UNITE | Unit 3: Ciclo del latte, trattamenti termici, ecologia microbica. |
| 20/04/22 | 14-16 | Aula UNITE | Unit 3: Caseificazione ed ecologia microbica dei formaggi. Yogurt e latti fermentati. |
| 21/04/22 | 09-11 | Aula UNITE | Unit 3: Yogurt e latti fermentati. Uova e ovoprodotti. |
| 21/04/22 | 14-16 | Aula UNITE | Unit 3: Uova e ovoprodotti. |
| 26/04/22 | 14-15 | Aula UNITE | Test 3 |
| 27/04/22 | 14-16 | Aula UNITE | Unit 4: Farine e derivati: terminologia e normativa. Fonti e momenti della contaminazione. |
| 28/04/22 | 09-11 | Aula UNITE | Unit 4: Prodotti lievitati da forno, dolci e salati. |
| 29/04/22 | 14-16 | Online | Unit 4: Pasta fresca e prodotti gluten-free |
| 03/05/22 | 14-16 | Aula UNITE | Unit 4: Prodotti ortofrutticoli parte 1 |
| 04/05/22 | 14-16 | Aula UNITE | Unit 4: Prodotti ortofrutticoli parte 2 |
| 05/05/22 | 09-11 | Aula UNITE | Unit 4: Prodotti ortofrutticoli parte 3 |
| 06/05/22 | 14-16 | Lab. Motti | Esercitazione n. 7. Lezione pratica su alimenti fermentati. |
| 10/05/22 | 14-16 | Aula UNITE | Unit 4: Miele e cioccolato. Soft drink e acque potabili. |
| 11/05/22 | 14-16 | Aula UNITE | Unit 4: Criteri microbiologici e microrganismi patogeni. Istruzioni per l'esame finale. |
| 13/05/22 | 14-15 | Aula UNITE | Test Unit 4 |