

SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO: IGIENE DEGLI ALIMENTI 1		
Modulo: SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI		
Titolo Insegnamento (Inglese): FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY		
CFU: 2	SSD: AGR 15	a.a. 2020-21
Anno di corso: II	Semestre: II	
Corso di Laurea Triennale: TECNICHE DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO		
Docente: GIUSEPPINA GARRO	Tel: 081/2539350/2539011	Email: giuseppina.garro@unina.it

Insegnamenti propedeutici previsti:

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

- Leggere le tabelle dei valori nutrizionali degli alimenti e valutare l'apporto calorico in kcal o kj.
- Conoscere la definizione e composizione del latte.
- Analizzare le varie fasi che caratterizzano la tecnologia di produzione del latte alimentare.
- Conoscere le fasi produttive dei formaggi.
- Distinguere le varie tipologie merceologiche di latte e formaggi.
- Conoscere le fasi produttive dei principali salumi italiani e le caratteristiche nutritive.
- Conoscere l'uso degli additivi nella produzione dei salumi.
- Distinguere i lipidi alimentari in base alla loro origine e composizione.
- Conoscere le fasi produttive dell'olio di oliva, di semi, del burro, della margarina e comprendere il loro significato nutritivo.
- Distinguere le varie tipologie merceologiche degli oli di oliva e di semi e comprendere il problema qualitativo.

CONOSCENZA E CAPACITA' DI COMPrensIONE

Il percorso formativo del corso intende fornire agli studenti le conoscenze fondamentali sulle tecnologie alimentari ed esaminare alcuni importanti processi di trasformazione di prodotti destinati all'alimentazione.

CONOSCENZA E CAPACITA' DI COMPrensIONE APPLICATE

Elaborare un diagramma di flusso sui sistemi di produzione. Realizzare un'indagine merceologica su prodotti alimentari simili.

EVENTUALI ULTERIORI RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI RELATIVAMENTE A

- **Autonomia di giudizio**
Lo studente deve conoscere i sistemi di produzione, trasformazione e conservazione degli alimenti.
- **Abilità comunicative**
Lo studente deve saper spiegare a persone non esperte le fasi produttive di un alimento e saper costruire un relativo diagramma di flusso (es. fasi produttive dell'olio di oliva e di semi; differenza tra latte pastorizzato e sterilizzato; differenze tra salumi non insaccati ed insaccati).

- **Capacita' di apprendimento:**
Il corso fornisce allo studente la capacità di inquadrare l'alimento dal punto di vista produttivo e nutrizionale. Vengono organizzate delle visite in aziende della Regione per far conoscere da vicino la realtà produttiva e le problematiche relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro.

SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO: IGIENE DEGLI ALIMENTI 1		
Modulo: SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI		
Titolo Insegnamento (Inglese): FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY		
CFU: 2	SSD: AGR 15	a.a. 2020-21
Anno di corso: II	Semestre: II	
Corso di Laurea Triennale: TECNICHE DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO		
Docente: GIUSEPPINA GARRO	Tel: 081/2539350/2539011	Email: giuseppina.garro@unina.it

PROGRAMMA

Gli argomenti trattati sono:

- ✓ Definizione di 'alimento'. Nutrienti e loro funzioni.
- ✓ Conservazione degli alimenti.
- ✓ Composizione e proprietà del latte. I lattici alimentari: pastorizzazione e sterilizzazione.
- ✓ Derivati del latte (Formaggi, Ricotta, Burro).
- ✓ Tecnologia di produzione di Formaggi a pasta 'dura' ed a 'pasta filata' (Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Mozzarella di Bufala Campana DOP).
- ✓ Tecnologia di produzione dei salumi: Prosciutto crudo e cotto (Prosciutto di Parma, San Daniele, Prosciutto cotto), Mortadella, Wurstel, Salame.
- ✓ Caratteri qualitativi e tecnologia di produzione degli oli e grassi alimentari.
- ✓ Caratteristiche degli oli vergini e di oliva.
- ✓ I prodotti tipici italiani (DOP, IGP, STG).
- ✓ Tracciabilità ed etichettatura degli alimenti.

CONTENTS

The topics covered are:

- ✓ Definition of 'food'. Nutrients and their functions.
- ✓ Food preservation techniques.
- ✓ Composition and properties of milk. Technology of drinking milk: pasteurization and sterilization.
- ✓ Milk products (Cheese, Ricotta, Butter).
- ✓ The cheesemaking of 'hard' and 'pasta filata' cheeses (Parmigiano Reggiano, Grana Padano and Mozzarella di Bufala Campana DOP).
- ✓ The sausage making process: dry-cured and cooked ham (Prosciutto di Parma, San Daniele, Prosciutto cotto), Mortadella, Wurstel, Salame.
- ✓ Quality characteristics and extraction technology of oils and fats.
- ✓ Characteristics of virgin and olive oils
- ✓ Typical Italian products (PDO, PGI, STG).
- ✓ Food traceability and labelling.

MATERIALE DIDATTICO

P.Cappelli-V.Vannucchi: Chimica degli alimenti. Conservazione e trasformazioni (Zanichelli).
 E' consigliato l'utilizzo delle dispense fornite dal docente, disponibili al sito [www.giuseppina.garro@unina.it](mailto:giuseppina.garro@unina.it)

FINALITA' E MODALITA' PER LA VERIFICA DI APPRENDIMENTO

a) Risultati di apprendimento che si intende verificare:

Verranno effettuati dei test orali durante le lezioni con discussione.

b) Modalità di esame

L' esame si articola in prova	Scritta e orale				
Discussione di elaborato progettuale					
Altro, specificare					

In caso di prova scritta i quesiti sono	A risposta multipla				
---	---------------------	--	--	--	--

La valutazione della prova orale sarà effettuata sulla base dei seguenti indicatori: completezza, esposizione, pertinenza.