



SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO (SI)

"C.I. IGIENE DEGLI ALIMENTI I INSEGNAMENTO: SCIENZE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI" SSD: AGR/15

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: **TECNICHE DELLA PREVENZIONE
NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO**

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE:

EMAIL:

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO: **SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

CORSO INTEGRATO: **IGIENE DEGLI ALIMENTI I**

ANNO DI CORSO: **II**

SEMESTRE: **II**

CFU: **2**

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI

Nessuno

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

oAutonomia di giudizio

Lo studente deve conoscere i sistemi di produzione, trasformazione e conservazione degli alimenti.

oAbilità 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).

•Capacità 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.

PROGRAMMA-SYLLABUS

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.

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

Verranno effettuati dei test orali durante le lezioni con discussione.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO

Lezioni frontali

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

a) Modalità di esame:

scritta e orale	X
solo scritta	
solo orale	
discussione di elaborato progettuale	
altro	

In caso di prova scritta i quesiti sono (*)	A risposta multipla	X
	A risposta libera	
	Esercizi numerici	

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