



SCHEMA DELL'INSEGNAMENTO (SI) SCIENZE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI

SSD: SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (AGR/15)

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: TECNICHE DELLA PREVENZIONE
NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA
DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO) (M90)
ANNO ACCADEMICO 2023/2024

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: ROMANO ANNALISA
TELEFONO: 081-2539458
EMAIL: annalisa.romano@unina.it

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO: 31763 - C.I. IGIENE DEGLI ALIMENTI I
MODULO: 23556 - SCIENZE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI
LINGUA DI EROGAZIONE DELL'INSEGNAMENTO: ITALIANO
CANALE:
ANNO DI CORSO: II
PERIODO DI SVOLGIMENTO: SEMESTRE II
CFU: 2

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI

Nessuno

EVENTUALI PREREQUISITI

Nessuno

OBIETTIVI FORMATIVI

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

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

Conoscenza e capacità di comprensione

Il percorso formativo del corso intende fornire agli studenti le conoscenze fondamentali sulle tecnologie alimentari ed esaminare alcuni importanti processi di produzione di prodotti destinati all'alimentazione. Lo studente deve dimostrare di conoscere e saper comprendere le modalità di esecuzione e gli obiettivi delle operazioni che vengono eseguite nel corso dei processi produttivi delle principali filiere di lavorazione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente deve dimostrare di essere in grado di elaborare un diagramma di flusso di un prodotto alimentare al fine di garantire la sicurezza e la qualità di materie prime, di semilavorati e di prodotti finiti.

PROGRAMMA-SYLLABUS

Concetti introduttivi: Definizione di 'alimento'. Criteri di classificazione dei processi alimentari, tecnica di rappresentazione dei processi mediante flow-sheet. (0.5 CFU)

Industria dei cereali e derivati. I cereali principali (frumento, riso e mais) e minori. Il processo di molitura del frumento. Principali aspetti della tecnologia dei cereali per la produzione di pane e di pasta. (0.5 CFU)

Industria olearia. Composizione delle olive. Processi di conservazione di lungo termine e di trasformazione delle olive. (0.5 CFU)

Industria delle carni. Processi di conservazione di breve e di lungo termine della carne (carne fresca, prosciutto crudo) e principali processi di trasformazione della carne (prosciutto cotto, mortadella, wurstel). (0.5 CFU)

MATERIALE DIDATTICO

Dispense on line del docente (<https://www.docenti.unina.it/annalisa.romano>)

Testi consigliati:

Adrian J, Potus J., Frangne R. (2009). Dizionario degli alimenti. Scienza e tecnica II edizione. Tecniche nuove. ISBN 8848115470

Carrai B., (2010). Arte Bianca –Materie prime, processi e controlli. Il Sole 24 Ore Edagricole, ISBN-10:8850653387 ISBN-13: 9788850653386

Evangelisti F. (2011). Prodotti dietetici., Chimica, tecnologia e impiego. Piccin- Nuova Libreria, 2 ed.

Melissano M. (2009). Alimenti e alimentazione. Chimica, igiene degli alimenti e tecnologia dei processi alimentari. ED. Il Sole 24 Ore Edagricole. ISBN-10: 8850652356, ISBN-13: 9788850652358.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO-MODULO

Lezioni frontali con l'uso di diapositive PowerPoint e di altri supporti audiovisivi reperiti online in formato pdf.

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

a) Modalità di esame

- Scritto
- Orale
- Discussione di elaborato progettuale
- Altro

In caso di prova scritta i quesiti sono

- A risposta multipla
- A risposta libera
- Esercizi numerici

b) Modalità di valutazione

Quesiti	Numero	Valutazione
<i>A risposta libera</i>		
<i>Griglia</i>	5 domande	<i>punteggio per risposta esatta: 4 punti</i>
<i>A risposta multipla</i>		
<i>Griglia</i>	5 domande a 3-5 risposte	<i>punteggio risposta esatta: 2 punti punteggio risposta nulla: 0</i>

Punteggio minimo per superare l'esame = 60 %

Valutazione in trentesimi.