



SCHEMA DELL'INSEGNAMENTO (SI)

"C.I. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE" INSEGNAMENTO: SCIENZE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI" SSD:

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

ANNO ACCADEMICO **2024 - 2025**

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: ANNALISA ROMANO
TELEFONO (PHONE): 0812539458
EMAIL: ANNALISA.ROMANO@UNINA.IT

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO (EVENTUALE): **IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**

MODULO (EVENTUALE): **SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (23556)**

SSD DEL MODULO (EVENTUALE)*: **AGRI-07/A - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

LINGUA DI EROGAZIONE DELL'INSEGNAMENTO: **ITALIANO**

CANALE (EVENTUALE):

ANNO DI CORSO (I, II, III): **II**

PERIODO DI SVOLGIMENTO (SEMESTRE: I, II; ANNUALE): **II**

CFU: **2**

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI (se previsti dal Regolamento del CdS)

Nessuno

EVENTUALI PREREQUISITI

Nessuno

OBIETTIVI FORMATIVI

Il percorso formativo del corso intende fornire agli studenti anche le nozioni di base di alcune tecnologie di trasformazione e conservazione degli alimenti. L'obiettivo è quello di introdurre i principi su cui esse si basano e le condizioni ottimali delle singole fasi di lavorazione e conservazione.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

PROGRAMMA-SYLLABUS

Presentazione degli obiettivi e del programma del corso, materiale didattico e modalità di svolgimento dell'esame. Gli argomenti trattati sono:

- ✓ 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 e riso). 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). I 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

Nel caso di **insegnamenti integrati**, il campo deve ricomprendere tutti i moduli del corso con il relativo 'peso', ai fini della valutazione finale e la sua compilazione deve essere coordinata dal docente referente del corso.

a) Modalità di esame:

Nel caso di **insegnamenti integrati** l'esame deve essere unico.

L'esame si articola in prova	
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	

(*) È possibile rispondere a più opzioni

Valutazione in trentesimi.

b) Modalità di valutazione: