A.A. 2022-2023

Denominazione	Struttura e processi di trasformazione degli alimenti
Moduli componenti	1
Settore scientifico-disciplinare	CHIM/10
Anno di corso e semestre di erogazione	2022-2023 PRIMO SEMESTRE
Lingua di insegnamento	Italiano
Carico didattico in crediti formativi universitari	8
Numero di ore di attività didattica assistita	48
Docente	Responsabile dell'insegnamento: Prof. Dario Luigi Palese
Risultati di apprendimento specifici	Conoscenze teoriche ed applicative riguardanti le principali tecnologie di trasformazione presso le industrie alimentari concernerti i processi, gli impianti tecnologici coinvolti, nonché gli effetti delle preparazioni alimentari, delle tecniche di trasformazione e di prolungamento della conservazione, la composizione chimica delle materie prime, e le loro proprietà e sul valore nutrizionale di semilavorati e prodotti finiti, anche in relazione ad eventuali frodi. Comprensione dei processi di produzione industriale inerenti la grande distribuzione alimentare nonché gestione degli scarti alimentari.
Programma	Prima fase: conoscenze generali sui processi di trasformazione e composizione chimica delle materie prime. Seconda fase: processi industriali e loro gestione.
Tipologie di attività didattiche previste e relative modalità di svolgimento	L'insegnamento è strutturato in lezioni che si svolgono in modo frontale in base al calendario accademico. È previsto inoltre l'utilizzo di tecnologie digitali per l'erogazione delle lezioni e delle esercitazioni.

Metodi e criteri di valutazione dell'apprendimento	Prova orale
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	La valutazione dell'apprendimento prevede l'attribuzione di un voto finale espresso in trentesimi.
Propedeuticità	Non sono previste propedeuticità
Materiale didattico utilizzato e materiale didattico consigliato	Dispense fornite dal docente