



Denominazione	Principi di chimica degli alimenti
Moduli componenti	1
Settore scientifico-disciplinare	CHIM/10
Anno di corso e semestre di erogazione	2022-2023 SECONDO SEMESTRE
Lingua di insegnamento	ITALIANO
Carico didattico in crediti formativi universitari	6
Numero di ore di attività didattica assistita	36
Docente	Responsabile dell'insegnamento: Prof. Dario Luigi Palese
Risultati di apprendimento specifici	Conoscenze sulla chimica di base concernenti la struttura della materia, i legami atomici e le reazioni. Approfondimento sui carboidrati e la chimica organica.
Programma	Prima fase: chimica di base ed interazioni atomiche Seconda fase: la chimica organica
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	Struttura e processi di trasformazione degli alimenti



UNIVERSITÀ

LUM

GIUSEPPE
DEGENNARO

A.A. 2022-2023

**Materiale didattico
utilizzato e
materiale didattico
consigliato**

Dispense fornite dal docente