

**Corso di Laurea di I livello in SCIENZE ANIMALI E PRODUZIONI ALIMENTARI L38**

**Anno Accademico 2016/2017**

**Programma dell'insegnamento di Tecnologia Alimentare  
dell'esame integrato di IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE II**

**Anno di corso III anno**

**Semestre I**

N° CFU 6

Ore complessive 60

**Programma di studio ed argomenti di lezione dell'insegnamento**

Tecnologia di produzione dell'olio da olive, composizione e qualità;

Tecnologia di produzione delle olive da tavola;

Cereali e tecnologia di produzione degli sfarinati e derivati;

Tecnologia di produzione del latte e derivati;

Tecnologia di produzione del vino;

Carne e prodotti carnei

Operazioni unitarie nell'industria alimentare

Esercitazioni di laboratorio

Eventuali visite aziendali

**Modalità di erogazione della didattica**

Lezioni frontali: CFU 5 Ore 50

Esercitazioni pratiche: CFU 1 Ore 10

**Frequenza**

Obbligatoria NO

**Obiettivi formativi specifici dell'insegnamento**

Acquisizione delle nozioni tecnologiche riguardanti la produzione degli alimenti trattati e principali analisi di qualità.

**Risultati d'apprendimento attesi**

Gli studenti acquisiranno le nozioni sulle caratteristiche delle materie prime e sui processi di trasformazione dei settori studiati. Inoltre, apprenderanno i principali fenomeni che si determinano nei processi di trasformazione.

**Propedeuticità**

Igiene e tecnologia alimentare I

**Accertamento dell'acquisizione delle conoscenze/competenze**

Prove in itinere: NO

Test di autovalutazione: NO

Prova Pratica: NO

Esame di profitto finale: Scritto x

**Modalità di svolgimento dell'esame:**

Test a risposta multipla. La valutazione acquisita nel modulo, unitamente a quella del modulo di Igiene delle filiere delle carni e delle uova, concorrerà alla valutazione finale dell'esame di "Igiene e tecnologia alimentare II"

**Libri di Testo e materiale didattico di riferimento**

Appunti delle lezioni,  
Pubblicazioni scientifiche fornite dal Docente

**Materiale bibliografico di approfondimento:**

Manuale degli oli e dei grassi. Tecniche Nuove (1997).  
Ottavio Salvadori del Prato Trattato di tecnologia lattiero-casearia - Edizioni Agricole  
Ribereau-Gayon, P., Dubourdieu, D., Donèche, B., Lonvaud, A. «Trattato di enologia. 1. Microbiologia del vino. Vinificazione», ed. Edagricole, Bologna (2003).  
Ribereau-Gayon, P., Glories, Y., Maujean, A., Dubourdieu, D. «Trattato di enologia. 2. Chimica del vino. Stabilizzazione. Trattamenti», ed. Edagricole, Bologna (2003).  
Manuale lattiero caseario vol.1. Vincenzo Bozzetti. Tecniche Nuove (2011).  
La tecnologia della pasta alimentare. L. Milatovic - G. Mondelli. Chirotti (1990).  
Chimica degli Alimenti - Conservazione e trasformazioni. P. Cappelli, V. Vannucchi

**Sedi delle attività didattiche:**

Aula: n. 10 Padiglione ex Chirurgia del Dipartimento di Medicina Veterinaria – Starda provinciale per Casamassima km. 3 – Valenzano (Bari)

**Materiale ed abbigliamento di biosicurezza richiesti per la frequenza al corso**

Camice bianco, Guanti monouso

**Titolare del corso**

Dott. Antonello Paduano  
Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali (DiSAAT)  
Via G. Amendola 165/a - Bari  
e-mail : [antonello.paduano@uniba.it](mailto:antonello.paduano@uniba.it)

**Orario di ricevimento studenti:**

mercoledì e giovedì presso la sede del docente previo appuntamento email

**CALENDARIO DELLE LEZIONI E DELLE ESERCITAZIONI INSEGNAMENTO DI  
TECNOLOGIA ALIMENTARE  
CFU 6 (5 CFU, 50 h lezione +1 CFU 10 h esercitazioni)**

**Classe L38 III ANNO I SEMESTRE A.A. 2016-17**

PERIODO 5 ottobre 2016 – 11 gennaio 2017

<b>DATA</b>	<b>ARGOMENTO</b>	<b>ORARIO LEZIONE</b>	<b>TOTALE ORE</b>
<b>05-10-16</b>	Introduzione al corso. Tecnologia olearia: introduzione	10,30-13,30	3
<b>06-10-16</b>	Struttura dell'oliva: composizione	10,30-12,30	2
<b>12-10-16</b>	Raccolta e trasporto al frantoio	10,30-13,30	3
<b>13-10-16</b>	Fasi lavorazione olive	10,30-12,30	2
<b>19-10-16</b>	Fasi lavorazione olive	10,30-13,30	3
<b>20-10-16</b>	Fasi lavorazione olive	10,30-12,30	2
<b>26-10-16</b>	Composizione dell'olio	10,30-13,30	3
<b>02-11-16</b>	Le olive da tavola: produzione e trasformazione	10,30-13,30	3
<b>09-11-16</b>	Cereali e tecnologia di produzione degli sfarinati e derivati	10,30-13,30	3
<b>10-11-16</b>	Cereali e tecnologia di produzione degli sfarinati e derivati	10,30-12,30	2
<b>16-11-16</b>	Latte e derivati	10,30-13,30	3
<b>17-11-16</b>	Latte e derivati	10,30-12,30	2
<b>23-11-16</b>	Latte e derivati	10,30-13,30	3
<b>30-11-16</b>	Tecnologia di produzione del vino	10,30-13,30	3
<b>01-12-16</b>	Tecnologia di produzione del vino	10,30-12,30	2
<b>07-12-16</b>	Carne e prodotti carnei	10,30-13,30	3
<b>14-12-16</b>	Carne e prodotti carnei	10,30-13,30	3
<b>21-12-16</b>	Operazioni unitarie nell'industria alimentare	10,30-13,30	3
<b>11-01-2017</b>	Operazioni unitarie nell'industria alimentare	10,30-12,30	2

<b>DATA</b>	<b>ESERCITAZIONE</b>	<b>ORARIO</b>	<b>TOTALE ORE</b>
<b>27-10-16</b>	ESERCITAZIONE	10,30-12,30	2
<b>03-11-16</b>	ESERCITAZIONE	10,30-12,30	2
<b>24-11-16</b>	ESERCITAZIONE	10,30-12,30	2
<b>15-12-16</b>	ESERCITAZIONE	10,30-12,30	2
<b>22-12-16</b>	ESERCITAZIONE	10,30-12,30	2