

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

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

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

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