DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, METABOLICHE E NEUROSCIENZE

Corso di Laurea in Dietistica

Presidente: Prof. Marco Bertolotti Segretario: Dott. Massimo Pellegrini

Direttore della Didattica Professionalizzante: Dott.ssa Silvia Raggi

Tutors della Didattica Professionalizzante: Dott.ssa Elisa Berri Dott.ssa Patrizia Palumbo

Via Campi, 287 - 41100 Modena

Tel. 059-2055365

Programma del modulo didattico di "Scienze delle tecnologie alimentari" Insegnamento di "Scienze degli alimenti" A.A. 2025/2026 1° anno, 2° semestre

MODULO DIDATTICO	CFU	ORE	DOCENTE	RECAPITO del DOCENTE
SCIENZE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI	1	8	Emanuela Lo Faro	Tel: 0522 523542 e-mail: emanuela.lofaro@unimore.it

Obiettivi formativi disciplinari

Fornire conoscenze approfondite di chimica e tecnologia alimentare per comprendere i processi che intervengono nella produzione degli alimenti e valutare come le tecnologie applicate possano influenzarne la composizione e il contenuto dei nutrienti.

Pre-requisiti

Conoscenze base di chimica generale e chimica organica.

Contenuti del corso

Il corso approfondisce i principali processi dell'industria alimentare, con particolare attenzione ai settori di produzione di vino, latte, olio e loro derivati. Verranno analizzate le tecnologie di trasformazione impiegate, i principi chimici, fisici e microbiologici che regolano le diverse fasi produttive e le interazioni tra processo e qualità del prodotto finale.

Inoltre, saranno trattati gli effetti delle tecnologie alimentari sulla composizione chimica e sul contenuto di nutrienti, nonché gli aspetti legati alla stabilità, sicurezza e shelf-life degli alimenti, in relazione ai parametri tecnologici e ambientali.

Metodi didattici

Lezioni frontali

Testi di riferimento

- 1. Appunti delle lezioni
- 2. Materiale proiettato a lezione

Verifica dell'apprendimento:

Colloquio orale.

DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, METABOLICHE E NEUROSCIENZE

Corso di Laurea in Dietistica

Presidente: Prof. Marco Bertolotti Segretario: Dott. Massimo Pellegrini

Direttore della Didattica Professionalizzante: Dott.ssa Silvia Raggi

Tutors della Didattica Professionalizzante: Dott.ssa Elisa Berri Dott.ssa Patrizia Palumbo

Via Campi, 287 - 41100 Modena

Tel. 059-2055365

Risultati di apprendimento disciplinari attesi

Il corso consente allo studente di acquisire conoscenze sulle principali macchine e tecnologie impiegate nella produzione di alimenti quali vino, olio, latte e derivati, sviluppando la capacità di comprendere le modificazioni chimiche, fisiche e microbiologiche indotte dai processi tecnologici e di valutarne in modo critico gli effetti sulla qualità e sulle proprietà igienico-nutrizionali dei prodotti; attraverso la partecipazione alle lezioni, lo studente impara a utilizzare correttamente il linguaggio tecnico-scientifico della disciplina, a comunicare con chiarezza i concetti appresi e a consolidare gli strumenti metodologici necessari per aggiornarsi autonomamente sulle evoluzioni del settore alimentare.

Contatti e ricevimento studenti

Posta elettronica