



**UNIMORE**  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI  
MODENA E REGGIO EMILIA

Facoltà di Medicina e Chirurgia  
Corso di Laurea in Dietistica

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<br>TECNOLOGIE ALIMENTARI | 1   | 8   | Emanuela Lo Faro | Tel: 0522 523542<br>e-mail:<br><a href="mailto:emanuela.lofaro@unimore.it">emanuela.lofaro@unimore.it</a> |

**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.



**UNIMORE**  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI  
MODENA E REGGIO EMILIA

Facoltà di Medicina e Chirurgia  
Corso di Laurea in Dietistica

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