

Offerta didattica

Alimenti funzionali, nutrizione e salute

Primo anno

Primo semestre

Denominazione	Att. Form.	SSD	CFU	Ore	Tip. Att.	Lingua
9799194 - CHIMICA GENERALE E ORGANICA CHIMICA GENERALE ED ELEMENTI DI STECIOMETRIA CHIMICA ORGANICA	A	CHEM-03/A	0 4	0 35	AP	ITA
	A	CHEM-05/A	4	35		
	A	MATH-05/A	6	63		
9799195 - MATEMATICA E STATISTICA APPLICATE ALLE SCIENZE ALIMENTARI	A	MATH-05/A	6	63	AP	ITA
9799196 - PRODUZIONI ANIMALI ALIMENTAZIONE E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ANIMALI SISTEMI DI PRODUZIONE ANIMALE	B	AGRI-09/B	0 6	0 63	AP	ITA
	B	AGRI-09/A	6	63		
	E		5	56		
1006315 - COLLOQUIO DI LINGUA INGLESE	E		5	56	I	ITA

Secondo semestre

Denominazione	Att. Form.	SSD	CFU	Ore	Tip. Att.	Lingua
9799197 - FONDAMENTI DI FISICA E MACCHINE FISICA MECCANICA E MACCHINE	A	PHYS-01/A	0 3	0 35	AP	ITA
	B	AGRI-04/B	6	63		
	B	AGRI-07/A	6	63		
9799198 - GESTIONE DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	B	AGRI-07/A	6	63	AP	ITA
9799200 - PRODUZIONI VEGETALI COLTIVAZIONI ERBACEE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE PRODOTTI FRUTTICOLI	B	AGRI-02/A	0 6	0 63	AP	ITA
	C	AGRI-03/A	6	63		
	F		3	28		
1001448 - LABORATORIO DI INFORMATICA	F		3	28	I	ITA

Secondo anno
Primo semestre

Denominazione	Att. Form.	SSD	CFU	Ore	Tip. Att.	Lingua
1010958 - MICROBIOLOGIA GENERALE E DEGLI ALIMENTI			0	0		
MICROBIOLOGIA GENERALE	B	AGRI-08/A	6	63	AF	ITA
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	B	AGRI-08/A	6	63		
1007897 - EDIFICI AGROINDUSTRIALI	C	AGRI-04/C	6	63	AP	ITA
1010964 - ECONOMIA E LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE			0	0		
ECONOMIA AGROALIMENTARE	B	AGRI-01/A	6	63	AP	ITA
LEGISLAZIONE ALIMENTARE	C	GIUR-03/B	3	28		
9799201 - BIOCHIMICA	A	BIOS-07/A	8	56	AP	ITA
9799202 - OPERAZIONI UNITARIE	B	AGRI-07/A	6	63	AP	ITA

Secondo semestre

Denominazione	Att. Form.	SSD	CFU	Ore	Tip. Att.	Lingua
1010954 - CHIMICA DEGLI ALIMENTI	B	CHEM-07/B	6	49	AP	ITA
9799203 - PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI			0	0		
DIFESA DEGLI ALIMENTI DAGLI ANIMALI	B	AGRI-05/A	6	63	AP	ITA
INFESTANTI						
PATOLOGIA POST-RACCOLTA DEI PRODOTTI VEGETALI	B	AGRI-05/B	6	63		
1007889 - ECONOMIA DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE	B	AGRI-01/A	6	63	AP	ITA
1010958 - MICROBIOLOGIA GENERALE E DEGLI ALIMENTI			0	0		
MICROBIOLOGIA GENERALE	B	AGRI-08/A	6	63	AP	ITA
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	B	AGRI-08/A	6	63		
9799207 - TIROCINIO FORMATIVO E DI ORIENTAMENTO	F		2	50	I	ITA

Terzo anno
Primo semestre

Denominazione	Att. Form.	SSD	CFU	Ore	Tip. Att.	Lingua
1007828 - BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE	A	BIOS-07/A	6	42	AP	ITA
9799204 - PROCESSI E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI			0	0		
ANALISI CHIMICHE, FISICHE E SENSORIALI	B	AGRI-07/A	6	63	AP	ITA
PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI	B	AGRI-07/A	6	63		
1001164 - INSEGNAMENTO A SCELTA	D		12	126	AP	ITA

Secondo semestre

Denominazione	Att. Form.	SSD	CFU	Ore	Tip. Att.	Lingua
1007920 - MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI	B	AGRI-08/A	6	63	AP	ITA
9799547 - QUALITA' FUNZIONALE DEGLI ORTAGGI	C	AGRI-02/B	6	63	AP	ITA
9799206 - PRINCIPI DI NUTRIZIONE UMANA	C	MEDS-08/C	6	63	AP	ITA
1002933 - ALTRE CONOSCENZE UTILI PER L'INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO	F		1	14	I	ITA
Gruppo opzionale: PROVA FINALE	E					

Ristorazione e distribuzione
Primo anno
Primo semestre

Denominazione	Att. Form.	SSD	CFU	Ore	Tip. Att.	Lingua
9799194 - CHIMICA GENERALE E ORGANICA CHIMICA GENERALE ED ELEMENTI DI STECIOMETRIA CHIMICA ORGANICA	A	CHEM-03/A	0 4	0 35	AP	ITA
	A	CHEM-05/A	4	35		
	A	MATH-05/A	6	63		
9799195 - MATEMATICA E STATISTICA APPLICATE ALLE SCIENZE ALIMENTARI	A	MATH-05/A	6	63	AP	ITA
9799196 - PRODUZIONI ANIMALI ALIMENTAZIONE E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ANIMALI SISTEMI DI PRODUZIONE ANIMALE	B	AGRI-09/B	0 6	0 63	AP	ITA
	B	AGRI-09/A	6	63		
	E		5	56		
1006315 - COLLOQUIO DI LINGUA INGLESE	E		5	56	I	ITA

Secondo semestre

Denominazione	Att. Form.	SSD	CFU	Ore	Tip. Att.	Lingua
9799197 - FONDAMENTI DI FISICA E MACCHINE FISICA MECCANICA E MACCHINE	A	PHYS-01/A	0 3	0 35	AP	ITA
	B	AGRI-04/B	6	63		
	B	AGRI-07/A	6	63		
9799198 - GESTIONE DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	B	AGRI-07/A	6	63	AP	ITA
9799200 - PRODUZIONI VEGETALI COLTIVAZIONI ERBACEE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE PRODOTTI FRUTTICOLI	B	AGRI-02/A	0 6	0 63	AP	ITA
	C	AGRI-03/A	6	63		
	F		3	28		
1001448 - LABORATORIO DI INFORMATICA	F		3	28	I	ITA

Secondo anno
Primo semestre

Denominazione	Att. Form.	SSD	CFU	Ore	Tip. Att.	Lingua
1010958 - MICROBIOLOGIA GENERALE E DEGLI ALIMENTI MICROBIOLOGIA GENERALE MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	B	AGRI-08/A	0 6	0 63	AF	ITA
	B	AGRI-08/A	6	63		
	C	AGRI-04/C	6	63		
1007897 - EDIFICI AGROINDUSTRIALI	C	AGRI-04/C	6	63	AP	ITA

Denominazione	Att. Form.	SSD	CFU	Ore	Tip. Att.	Lingua
1010964 - ECONOMIA E LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE			0	0		
ECONOMIA AGROALIMENTARE	B	AGRI-01/A	6	63	AP	ITA
LEGISLAZIONE ALIMENTARE	C	GIUR-03/B	3	28		
9799201 - BIOCHIMICA	A	BIOS-07/A	8	56	AP	ITA
9799202 - OPERAZIONI UNITARIE	B	AGRI-07/A	6	63	AP	ITA

Secondo semestre

Denominazione	Att. Form.	SSD	CFU	Ore	Tip. Att.	Lingua
1010954 - CHIMICA DEGLI ALIMENTI	B	CHEM-07/B	6	49	AP	ITA
9799203 - PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI			0	0		
DIFESA DEGLI ALIMENTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI	A	AGRI-05/A	6	63	AP	ITA
PATOLOGIA POST-RACCOLTA DEI PRODOTTI VEGETALI	B	AGRI-05/B	6	63		
1007889 - ECONOMIA DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE	B	AGRI-01/A	6	63	AP	ITA
1010958 - MICROBIOLOGIA GENERALE E DEGLI ALIMENTI			0	0		
MICROBIOLOGIA GENERALE	B	AGRI-08/A	6	63	AP	ITA
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	B	AGRI-08/A	6	63		
9799207 - TIROCINIO FORMATIVO E DI ORIENTAMENTO	F		2	50	I	ITA

Terzo anno

Primo semestre

Denominazione	Att. Form.	SSD	CFU	Ore	Tip. Att.	Lingua
9799208 - QUALITÀ DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE PER LA RISTORAZIONE E LA DISTRIBUZIONE	C	AGRI-09/C	6	63	AP	ITA
9799204 - PROCESSI E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI			0	0		
ANALISI CHIMICHE, FISICHE E SENSORIALI	B	AGRI-07/A	6	63	AP	ITA
PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI	B	AGRI-07/A	6	63		
1001164 - INSEGNAMENTO A SCELTA	D		12	126	AP	ITA

Secondo semestre

Denominazione	Att. Form.	SSD	CFU	Ore	Tip. Att.	Lingua
9799548 - APIDOLOGIA E PRODUZIONI DI QUALITA'	B	AGRI-05/A	6	63	AP	ITA
9799210 - TECNOLOGIE APPLICATE ALLA RISTORAZIONE	B	AGRI-07/A	6	63	AP	ITA
9799211 - ECONOMIA DELLA QUALITÀ E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	B	AGRI-01/A	6	63	AP	ITA
1002933 - ALTRE CONOSCENZE UTILI PER L'INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO	F		1	14	I	ITA
Gruppo opzionale: PROVA FINALE	E					

Dettaglio dei gruppi opzionali

Denominazione	Att. Form.	SSD	CFU	Ore	Tip. Att.	Lingua
Gruppo opzionale: PROVA FINALE						
9799212 - PROVA FINALE (secondo semestre)			0	0		
DOCUMENTAZIONE TOTALMENTE EFFETTUATA IN ITALIA (secondo semestre)	E		2	50	AP	ITA
REDAZIONE TESI (secondo semestre)	E		1	25		
9799213 - PROVA FINALE (secondo semestre)			0	0		
DOCUMENTAZIONE TOTALMENTE EFFETTUATA ALL'ESTERO (secondo semestre)	E		2	50	AP	ITA
REDAZIONE TESI (secondo semestre)	E		1	25		

Legenda

Tip. Att. (Tipo di attestato): **AP** (Attestazione di profitto), **AF** (Attestazione di frequenza), **I** (Idoneità)

Att. Form. (Attività formativa): **A** Attività formative di base **B** Attività formative caratterizzanti **C** Attività formative affini ed integrative **D** Attività formative a scelta dello studente (art.10, comma 5, lettera a) **E** Per la prova finale e la lingua straniera (art.10, comma 5, lettera c) **F** Ulteriori attività formative (art.10, comma 5, lettera d) **R** Affini e ambito di sede classe LMG/01 **S** Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali (art.10, comma 5, lettera e)

Obiettivi formativi

GESTIONE DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Primo anno - Secondo semestre, in Ristorazione e distribuzione - Primo anno - Secondo semestre

Il corso si propone il trasferimento delle conoscenze teorico-applicative riguardanti le nozioni di base della teoria dei sistemi incardinati all'ambito della Qualità Globale e Gestionale, nonché delle norme cogenti e volontarie per la produzione e commercializzazione di ingredienti, semilavorati e prodotti alimentari complessi, nel rispetto della salubrità e genuinità attese. Tali conoscenze costituiranno le basi per sviluppare nello studente le capacità e competenze tecnico-gestionali ed organizzative per l'adozione delle appropriate strategie di prevenzione e controllo del rischio di diversa natura (biologico, chimico, fisico-particellare) per la salute dei consumatori e delle tecniche di registrazione degli eventi nel manuale di autocontrollo redatto in base ai principi della tracciabilità/rintracciabilità di filiera. Progressivamente con il percorso formativo intrapreso, lo studente dovrà essere in grado di progettare, gestire e implementare un sistema di qualità conforme agli strumenti gestionali in materia, con particolare riferimento alla Rintracciabilità di filiera (Reg. CE 178/2002) e al Sistema di Garanzia Igienica (Reg. CE 852, 853, 854/2004; Reg. CE 882/2004 e successive modifiche).

PRODUZIONI ANIMALI

ALIMENTAZIONE E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ANIMALI: in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Primo anno - Primo semestre, in Ristorazione e distribuzione - Primo anno - Primo semestre

Trasmettere le nozioni di base dei principi metabolici che influenzano la qualità delle produzioni animali. Trasferire la capacità di valutare i parametri di qualità dei prodotti di origine animale ed individuare la relazione fra alimentazione degli animali e qualità dei prodotti.

SISTEMI DI PRODUZIONE ANIMALE: in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Primo anno - Primo semestre, in Ristorazione e distribuzione - Primo anno - Primo semestre

Fornire conoscenze sui sistemi zootecnici approfondendo le dinamiche demografiche delle specie con particolare attenzione alla caratterizzazione delle razze, alla conoscenza delle attitudini produttive e all'analisi delle cause della variabilità genetica. Fornire competenze sulle strategie di miglioramento genetico finalizzate all'ottimizzazione della efficienza produttiva. Approfondire le conoscenze sui marchi di qualità e sul ruolo dei consorzi di tutela, per la valorizzazione delle produzioni. Trasmettere conoscenze sui fattori genetici che influenzano la qualità dei prodotti di origine animale.

ECONOMIA DELLA QUALITÀ E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

in Ristorazione e distribuzione - Terzo anno - Secondo semestre

Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze e le competenze necessarie per analizzare, valutare e gestire le dinamiche economiche legate alla qualità e alla distribuzione dei prodotti agroalimentari. Attraverso un approccio didattico che integra conoscenze teoriche ed applicative, l'obiettivo principale è sviluppare una comprensione approfondita delle interazioni tra qualità, normative, strumenti pubblici e privati e strategie distributive, con particolare attenzione al funzionamento dei canali distributivi tradizionali ed innovativi. Il percorso mira a fornire agli studenti strumenti concreti per affrontare le sfide del settore, promuovendo la competitività e la sostenibilità delle filiere agroalimentari e valorizzandone il ruolo in un contesto globale sempre più complesso ed interconnesso.

PROCESSI E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

ANALISI CHIMICHE, FISICHE E SENSORIALI: in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Terzo anno - Primo semestre, in Ristorazione e distribuzione - Terzo anno - Primo semestre

Fornire le nozioni di base sul funzionamento, i rischi e il ruolo di un laboratorio di analisi chimico-fisiche dei prodotti alimentari, allo scopo di scegliere le metodiche analitiche appropriate, preparare il campione, eseguire l'analisi e i calcoli stechiometrici, interpretare i risultati ottenuti confrontandoli con la legislazione di settore e/o i parametri di qualità. Fornire nozioni di base sull'analisi sensoriale (scopi, obiettivi, metodologie, analisi statistica) per consentire la comunicazione tra studente e i quadri dirigenti della moderna industria alimentare.

PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI: in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Terzo anno - Primo semestre, in Ristorazione e distribuzione - Terzo anno - Primo semestre

Trasferire conoscenze relative alla trasformazione industriale di materie prime del settore lattiero caseario, enologico, oleario considerando la composizione chimica ed il valore nutritivo, gli aspetti tecnologici e le problematiche connesse.

APIDOLOGIA E PRODUZIONI DI QUALITÀ

in Ristorazione e distribuzione - Terzo anno - Secondo semestre

Fornire adeguate conoscenze sugli aspetti produttivi dell'allevamento dell'ape mellifera e sulle caratteristiche dei prodotti ottenibili, al fine di trasferire le competenze necessarie per la gestione delle problematiche legate all'apicoltura, all'ambiente e all'ottenimento di prodotti apistici di qualità. Saranno fornite conoscenze sulla biologia, le relazioni con le piante e il ruolo delle api nel contribuire a determinare la qualità dell'ambiente e la qualità dei prodotti agricoli attraverso l'impollinazione delle colture.

MATEMATICA E STATISTICA APPLICATE ALLE SCIENZE ALIMENTARI

in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Primo anno - Primo semestre, in Ristorazione e distribuzione - Primo anno - Primo semestre

Il corso ha l'obiettivo di fornire agli studenti le basi matematiche e statistiche necessarie per analizzare e interpretare fenomeni legati alle Scienze e Tecnologie Alimentari. La trattazione teorica sarà affiancata da esempi e applicazioni pratiche per evidenziare l'utilità di tali strumenti nei contesti professionali. Gli studenti acquisiranno competenze per: comprendere i principi matematici fondamentali, utili alla risoluzione di problemi qualitativi e quantitativi; applicare tecniche statistiche di base per l'analisi di dati sperimentali; intuire l'importanza e l'applicabilità di modelli matematici per la descrizione e la risoluzione di problemi nel settore alimentare.

CHIMICA GENERALE E ORGANICA

CHIMICA GENERALE ED ELEMENTI DI STECHIOMETRIA: in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Primo anno - Primo semestre, in Ristorazione e distribuzione - Primo anno - Primo semestre

Fornire le abilità e le conoscenze di base di chimica generale e stechiometria, utili a far acquisire allo studente i fondamenti e le abilità di base per la comprensione e lo studio delle materie che richiedono familiarità col metodo scientifico e capacità di analisi di problemi chimici, quali quelle delle aree di apprendimento delle tecnologie e della sicurezza alimentare.

(English)

CHIMICA ORGANICA: in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Primo anno - Primo semestre, in Ristorazione e distribuzione - Primo anno - Primo semestre

Fornire le basi per l'interpretazione dei principali fenomeni che governano i sistemi biologici. Fornire una lettura in chiave molecolare per la corretta informazione sul settore alimentare, biotecnologico e ambientale. Fornire conoscenze sulle metodologie impiegate nei laboratori di ricerca e di controllo.

FONDAMENTI DI FISICA E MACCHINE

FISICA: in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Primo anno - Secondo semestre, in Ristorazione e distribuzione - Primo anno - Secondo semestre

Fornire le nozioni che, insieme al modulo di meccanica e macchine, permetteranno di affrontare le discipline caratterizzanti del corso di studio. In particolare, saranno fornite le nozioni di meccanica, idrodinamica, fenomeni ondulatori ed elettromagnetismo. La trattazione sarà effettuata restando nell'ambito delle conoscenze matematiche acquisite dagli studenti.

MECCANICA E MACCHINE: in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Primo anno - Secondo semestre, in Ristorazione e distribuzione - Primo anno - Secondo semestre

Trasmettere le conoscenze sulla meccanica di base e sulle principali macchine di interesse per il settore agroalimentare, necessarie per la gestione e la sorveglianza dei processi produttivi. Promuovere l'attenzione verso gli aspetti tecnico-ingegneristici della disciplina e la valutazione critica dei risultati numerici

OPERAZIONI UNITARIE

in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Secondo anno - Primo semestre, in Ristorazione e distribuzione - Secondo anno - Primo semestre

Fornire conoscenze generali sui principi e sulle applicazioni delle Operazioni unitarie (OU) più utilizzate dall'industria di conservazione, trasformazione e produzione di alimenti ed ingredienti alimentari. Lo studente alla fine del corso dovrà: a) conoscere i principi di base delle OU; b) essere in grado di controllare e gestire le varie OU valutandone i bilanci di massa e di energia, la capacità e l'efficienza; c) elementi di trasporto dei fluidi e del calore; funzionamento e dimensionamento degli scambiatori di calore maggiormente utilizzati nelle industrie alimentari.

QUALITÀ FUNZIONALE DEGLI ORTAGGI

in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Terzo anno - Secondo semestre

L'insegnamento si propone di fornire strumenti di comprensione utili per analizzare gli aspetti morfologici, tecnici connessi con la qualità dei prodotti ortivi; valutare l'impatto delle varianti di processo ai fini del mantenimento della qualità funzionale del prodotto, analizzandone anche gli aspetti salutistici.

PRINCIPI DI NUTRIZIONE UMANA

in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Terzo anno - Secondo semestre

Il corso si propone di dare la conoscenza di base della fisiologia del sistema digestivo e di digestione e assorbimento dei nutrienti. Il corso prevede lo studio delle evidenze scientifiche sulla relazione tra dieta e malattie cronico-degenerative, nonché la loro applicazione per l'elaborazione di piani alimentari in linea con le raccomandazioni nazionali. Saranno altresì discussi i principi che sottendono gli effetti di una corretta alimentazione sulla salute umana e le principali metodiche per valutare lo stato nutrizione ed i fabbisogni energetici.

PRODUZIONE VEGETALI

COLTIVAZIONI ERBACEE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE: in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Primo anno - Secondo semestre, in Ristorazione e distribuzione - Primo anno - Secondo semestre

Fornire le nozioni di base e le competenze per la valutazione dell'influenza di fattori biologici, ambientali e agronomici sulle caratteristiche quanti-qualitative delle coltivazioni erbacee per l'industria alimentare.

PRODOTTI FRUTTICOLI: in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Primo anno - Secondo semestre, in Ristorazione e distribuzione - Primo anno - Secondo semestre

Fornire allo studente le conoscenze necessarie alla valutazione della qualità dei prodotti frutticoli attraverso la trattazione di tematiche relative al metabolismo dei frutti durante il processo di accrescimento, maturazione, stoccaggio.

TECNOLOGIE APPLICATE ALLA RISTORAZIONE

in Ristorazione e distribuzione - Terzo anno - Secondo semestre

Il corso ha l'obiettivo di fornire la comprensione delle trasformazioni che gli alimenti subiscono durante le operazioni fondamentali, le tecnologie tradizionali in uso e quelle innovative nella ristorazione. Inoltre, si concentra sui principi di organizzazione della filiera tecnologica, sui flow-sheet dei processi di produzione e distribuzione dei pasti, sui principali layout delle strutture di ristorazione collettiva e sugli schemi operativi dei principali impianti

PATOLOGIA E PARASSITOLOGIA DEGLI ALIMENTI

DIFESA DEGLI ALIMENTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI: in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Secondo anno - Secondo semestre, in Ristorazione e distribuzione - Secondo anno - Secondo semestre

Fornire le conoscenze sugli aspetti bioetologici dei principali gruppi di animali infestanti essenziali per la definizione dei più appropriati programmi di gestione e controllo delle infestazioni specifiche delle realtà produttive agroalimentari del territorio.

PATOLOGIA POST-RACCOLTA DEI PRODOTTI VEGETALI: in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Secondo anno - Secondo semestre, in Ristorazione e distribuzione - Secondo anno - Secondo semestre

Fornire gli strumenti necessari per la diagnosi delle principali alterazioni biotiche, abiotiche e per il controllo e la prevenzione delle contaminazioni in post-raccolta da micotossine inficanti la qualità e la quantità dei vegetali.

BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE

in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Terzo anno - Primo semestre

Lo scopo del corso è quello di fornire allo studente gli elementi necessari alla comprensione dei meccanismi biochimici alla base di digestione, assunzione, distribuzione ed elaborazione dei nutrienti nel metabolismo umano e la sua regolazione; particolare riguardo è rivolto ai processi biochimici coinvolti negli effetti salutistici di alcuni alimenti

ECONOMIA DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE

in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Secondo anno - Secondo semestre, in Ristorazione e distribuzione - Secondo anno - Secondo semestre

Fornire conoscenze sull'impresa e sui rapporti che la stessa stabilisce con i principali istituti economici, sulla classificazione delle imprese, sul principio di economicità, il bilancio di esercizio, l'analisi di bilancio per indici e per flussi. Inoltre, sviluppare competenze sulla redazione della contabilità industriale e sul piano di impresa

ECONOMIA E LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE

ECONOMIA AGROALIMENTARE: in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Secondo anno - Primo semestre, in Ristorazione e distribuzione - Secondo anno - Primo semestre

Fornire le conoscenze funzionali allo studio dei fenomeni economico-gestionali delle filiere agroalimentari; comportamento del consumatore e ruolo delle imprese rispetto ai relativi mercati di consumo dei beni agroalimentari e delle risorse impiegate.

LEGISLAZIONE ALIMENTARE: in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Secondo anno - Primo semestre, in Ristorazione e distribuzione - Secondo anno - Primo semestre

Fornire le basi sul diritto, sulla legislazione alimentare tra finalità pubblicitarie (a tutela della salute), commercialistiche (a tutela della concorrenzialità e trasparenza del mercato) e anche privatistiche (a tutela dei consumatori e di piccoli imprenditori-contrattenti deboli dinanzi allo strapotere di imprese di grandi dimensioni).

EDIFICI AGROINDUSTRIALI

in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Secondo anno - Primo semestre, in Ristorazione e distribuzione - Secondo anno - Primo semestre

Fornire agli studenti conoscenze sui caratteri progettuali, costruttivi e distributivi degli edifici per la lavorazione e la trasformazione dei principali prodotti agricoli, al fine di comprendere il ruolo della progettazione e della qualità dei materiali sulle attività produttive del contesto territoriale.

BIOCHIMICA

in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Secondo anno - Primo semestre, in Ristorazione e distribuzione - Secondo anno - Primo semestre

Fornire conoscenze di base sulla struttura delle principali classi di biomolecole, proteine, acidi nucleici, lipidi e glucidi e di organizzazione cellulare, dell'azione catalitica degli enzimi e della loro regolazione; dei principi del metabolismo e delle principali vie metaboliche.

MICROBIOLOGIA GENERALE E DEGLI ALIMENTI

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI: in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Secondo anno - Secondo semestre, in Ristorazione e distribuzione - Secondo anno - Secondo semestre

Fornire le basi per comprendere, interpretare e gestire i fattori, intrinseci, estrinseci e di processo che condizionano lo sviluppo dei microrganismi negli alimenti. Implementazione di piani HACCP. Cenni di analisi del rischio, gestione del rischio microbiologico.

MICROBIOLOGIA GENERALE: in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Secondo anno - Primo semestre, in Ristorazione e distribuzione - Secondo anno - Primo semestre

Fornire le conoscenze di base sui microrganismi di interesse alimentare, attraverso lo studio della morfologia, fisiologia e tassonomia microbica, delle interazioni dei microrganismi con l'ambiente, delle tecniche per la coltivazione e il controllo della crescita microbica.

QUALITÀ DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE PER LA RISTORAZIONE E LA DISTRIBUZIONE

in Ristorazione e distribuzione - Terzo anno - Primo semestre

Fornire le conoscenze necessarie alla gestione della qualità e della sicurezza dei prodotti di origine animale destinati alla ristorazione e alla distribuzione, con particolare riferimento alla qualità delle carni, dei prodotti lattiero-caseari e dei prodotti ittici.

CHIMICA DEGLI ALIMENTI

in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Secondo anno - Secondo semestre, in Ristorazione e distribuzione - Secondo anno - Secondo semestre

Fornire le conoscenze essenziali sulla chimica degli alimenti, incluse struttura e proprietà dei principali nutrienti (proteine, carboidrati, lipidi), importanza dei costituenti funzionali (nutraceutici, vitamine) e trasformazioni degli alimenti.

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI

in Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Terzo anno - Secondo semestre

Approfondire le conoscenze sui principali microrganismi di interesse alimentare con attitudini salutistiche; fornire conoscenze sugli effetti salutistici degli alimenti e sulla loro interazione con il microbiota intestinale.