

LM-7 BIOTECNOLOGIE AGRARIE PER LA FILIERA AGRO-ALIMENTARE
SCHEMA INSEGNAMENTO

QUALITA' DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI SSD CHIM/10 (6 CFU)	Prof Nicola Marchetti
Obiettivi formativi	<p><i>Al termine dell'insegnamento lo studente sarà in grado di conoscere i principali aspetti legati alla qualità degli alimenti e le interazioni fra processi tecnologici e conservazione. Lo studente sarà in grado, quindi, di affrontare la valutazione della qualità di un prodotto agroalimentare, sulla base delle conoscenze acquisite, in relazione a tecnologie e conservazioni ad esso correlate. Lo studente disporrà quindi delle capacità critiche di valutazione dei fenomeni e sarà in grado di applicare le conoscenze teoriche a casi di studio reali.</i></p>
Prerequisiti	<p><i>Per questo insegnamento lo studente dovrebbe possibilmente possedere conoscenze di base di chimica organica e chimica degli alimenti.</i></p>
Contenuto del corso	<p>Concetti legati alla qualità degli alimenti: qualità igienico/sanitaria; chimico/nutrizionale; organolettica; di stabilità; delle funzionalità tecnologiche; salutistiche.</p> <p>Metodologie di analisi composizionali degli alimenti: metodi chimici, enzimatici e immunochimici.</p> <p>Componenti non nutrizionali degli alimenti: additivi; allergeni; molecole bioattive.</p> <p>Principali alterazioni, contaminazioni e trasformazioni degli alimenti: adulterazione degli alimenti; azioni enzimatiche; ammine biogeniche; micotossine.</p> <p>Interazione tra le diverse componenti nutrizionali e tra specifiche componenti nutrizionali e la matrice alimentare.</p>
Metodi didattici	<p>Il corso sarà svolto mediante lezioni frontali con il contributo di slide che facilitano lo studio della materia come guida del percorso formativo e dell'adozione di testi dedicati all'approfondimento dei temi. Verranno affrontati approfondimenti attraverso casi di studio specifici discussi con gli studenti durante le lezioni.</p>
Modalità verifica dell'apprendimento	<p>La verifica consiste in una prova orale finalizzata a definire la corretta comprensione dei contenuti del corso, attraverso la verifica dell'uso adeguato dei termini, la chiarezza della presentazione e la capacità di fare collegamenti tra le conoscenze acquisite, valutando il raggiungimento degli obiettivi formativi. Il numero di domande è pari a 5 (una per ogni macro-argomento del programma).</p>