

Scheda ECTS – SUA

Descrizione delle singole attività formative (Quadro B1 e sotto quadri)

<u>ECTS</u> <i>(in Italiano)</i>	<u>ECTS</u> <i>(in Inglese)</i>
Corso di Laurea dell’Insegnamento SCIENZE DELLA NUTRIZIONE	Degree Course NUTRITIONAL SCIENCES
Classe di Laurea: L-29	Degree Class: L-29
SSD (Settore scientifico disciplinare): AGR15 -SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI CON ESERCITAZIONI DI LABORATORIO	Scientific disciplinary Sector: AGR15 FOOD SCIENCE AND TECNOLOGIES WITH LABORATORY APPLICATION
Dipartimento competente: Dipartimento di Farmacia e Scienze della Salute e della Nutrizione	Department: Department of Pharmacy, Health and Nutritional Sciences
Nomi dei docenti: MENICHINI FRANCESCO	Name of the Teachers: MENICHINI FRANCESCO
Riferimenti del docente (e-mail, ecc.): MENICHINI FRANCESCO: f.menichini@unical.it	Contact details on the teacher (e-mail, etc.): MENICHINI FRANCESCO: f.menichini@unical.it
Orario di ricevimento: MENICHINI FRANCESCO: Venerdì 10:30-11:30	Meeting schedule for students: MENICHINI FRANCESCO: Friday 10:30-11:30
Eventuali altri docenti coinvolti: -	Any other teachers involved: -
Titolo dell'unità formativa: 27005099 - QUALITA' E SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI CON ESERCITAZIONI DI LABORATORIO	Title of the Teaching Unit: 27005099 - QUALITY AND SAFETY OF PRODUCT FOOD WITH EXERCISES LABORATORY
Codice dell'unità formativa: 27005099	Code of the Teaching Unit: 27005099
Titolo dell'unità formativa: 27005099 - QUALITA' E SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI CON ESERCITAZIONI DI LABORATORIO (Caratterizzante)	Title of the Teaching Unit: 27005099 - QUALITY AND SAFETY OF PRODUCT FOOD WITH EXERCISES LABORATORY (characterizing B level)
Propedeuticità: -	Prerequisites: -

Livello dell'unità formativa (es. I, II, o III ciclo; ove pertinente, livello intermedio): (triennale)	Level of the Teaching Unit: (three-year)
Anno di studio/corso (ove pertinente): II ANNO	Year of study: II YEAR
Anno/Semestre/Trimestre ove l'unità formativa viene erogata: I SEMESTRE	Year, Semester, trimester in which the teaching unit is provided I SEMESTER
Periodo: DAL 1.10.12 AL 1.2.13	Period: FROM 1.10.12 TO 1.2.13
Ore di lezioni frontali: 40	Hours of lectures: 40
Ore studio individuali: 98	Hours of individual study: 98
Ore di laboratorio (ove pertinente): 12	Laboratory hours (where applicable): 12
Numero di crediti formativi CFU/ECTS erogati: 6 CFU	Number of Credits CFU/ECTS awarded: 6 CFU
Lingua di insegnamento: ITALIANO	Teaching language: ITALIAN
Organizzazione della didattica: LEZIONI, ESERCITAZIONI, LABORATORIO	Organization of teaching : LECTURES, TUTORIALS, LABORATORY.
Modalità di frequenza: OBBLIGATORIA	Frequency mode : COMPULSORY
Modalità di erogazione: FRONTALE	Mode of delivery: FRONT
Metodi di valutazione: PROVA SCRITTA	Assessment methods: WRITTEN TEST
Obiettivi formativi dell'Unità formativa: Gli obiettivi che si intende raggiungere attraverso lo studio delle problematiche inerenti la qualità degli alimenti sono quelli di fornire le basi conoscitive per la risoluzione delle stesse e le metodiche analitiche maggiormente impiegate nel settore.	Learning outcomes: The objectives to be achieved through the study of problems related to the quality of food are to provide a knowledge base for their resolution and analytical methods most used in the field.
Prerequisiti e co-requisiti: -	Prerequisites/Co-requisites: -
Unità formative opzionali consigliate: -	Other optional Teaching Units: -
Contenuti del corso/programma: Definizione di qualità degli alimenti. Principi alimentari organici ed inorganici. Cottura degli alimenti e suoi effetti. Metodi di conservazione degli alimenti. Additivi	Content of the Program/Course: Definition of food quality. Principles food organic and inorganic. Defli cooking food and its effects. Methods of food preservation. Food

<p>alimentari. Salubrità. Genuinità. Frodi alimentari. Metodiche analitiche applicate alla rilevazione delle frodi alimentari. Etichettatura e normative di riferimento. La qualità totale. Rintracciabilità dei prodotti alimentari. La problematica delle micotossine. Il sistema HCCP. Innovazione nel settore alimentare.</p>	<p>additives. Sobriety. Genuineness. Food fraud. Analytical methods applied to the detection of food adulteration. And labeling regulations. The total quality. Traceability 'food. The problem of mycotoxins. The system HCCP. Innovation in the food industry.</p>
<p>Letture consigliate o richieste: Cabras , Martelli, <i>Chimica degli alimenti</i>. PICCIN-NUOVA LIBRARIA, 2004. Capelli, Vannucchi, <i>Conservazione e trasformazione degli alimenti</i>, Zanichell, 2005. Quaglia, <i>Scienza e tecnologia degli alimenti</i>, Chiriotti, 1992.</p>	<p>Suggested texts: Cabras , Martelli, <i>Chimica degli alimenti</i>. PICCIN-NUOVA LIBRARIA, 2004. Capelli, Vannucchi, <i>Conservazione e trasformazione degli alimenti</i>, Zanichell, 2005. Quaglia, <i>Scienza e tecnologia degli alimenti</i>, Chiriotti, 1992.</p>
<p>Attività di apprendimento previste e metodologie didattiche: PROIEZIONE DI DIAPOSITIVE, CASE REPORT, ANALISI DI DATI DI LETTERATURA SCIENTIFICA RECENTI</p>	<p>Planned learning activities and teaching methods: PROJECTION OF SLIDES, CASE REPORT, ANALYSIS OF RECENT SCIENTIFIC LITERATURE DATA</p>
<p>Metodi e criteri di accertamento del profitto: ESAMI</p>	<p>Methods and assessment criteria: EXAM</p>
<p>Tirocinio: -</p>	<p>Internships: -</p>