

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 (specificare se triennale, magistrale o a ciclo Unico): Scienza della Nutrizione- Triennale	Degree Course (specify if 1st Cycle, 2nd Cycle, or one-tier, degree ect.): Nutritional Sciences-1st Cycle
Classe di Laurea: LM-61	Degree Class: LM-61
SSD (Settore scientifico disciplinare): CHIM 09	Scientific disciplinary Sector: CHIM 09
Dipartimento competente: Farmacia e Scienze della Salute e della Nutrizione	Department: Pharmacy, Health and Nutritional Sciences
Nome del/dei docente/i: Francesco Puoci	Name of the Teacher: Francesco
Riferimenti del docente (e-mail, ecc.): francesco.puoci@unical.it	Contact details on the teacher (e-mail, etc.): francesco.puoci@unical.it
Orario di ricevimento: tutti i giorni dalle 15:00	Meeting schedule for students: every day at 3:00 p.m.
Eventuali altri docenti coinvolti: Dott.ssa Sonia Trombino	any other teachers involved: Dott.ssa Sonia Trombino
Titolo dell'unità formativa: Tecniche Industriali Per La Produzione E Conservazione Di Produzione Salutistici	Title of the Teaching Unit: Industrial Technologies for the Production and Conservation Of Healthy Products
Codice dell'unità formativa: 27005098	Code of the Teaching Unit: 27005098
Tipo di unità formativa (di base o caratterizzante, affine, a scelta, altro): caratterizzante	Type of teaching Unit: Mandatory
Propedeuticità:	

Livello dell'unità formativa (es. I, II, o III ciclo; ove pertinente, livello intermedio):-	Level of the Teaching Unit:-
Anno di studio/corso (ove pertinente):2	Year of study: 2
Anno/Semestre/Trimestre ove l'unità formativa viene erogata: II semestre	Year, Semester, trimester in which the teaching unit is provided II semester
Periodo: dal- al: da 4 -03 2013 a 28 -06- 2013	Period: from da 4 -03 2013 to 28 -06- 2013
Ore di lezioni frontali: 48	Hours of lectures: 48
Ore studio individuali: 90	Hours of individual study: 90
Ore di laboratorio (ove pertinente):-	Laboratory hours (where applicable):- -
Numero di crediti formativi CFU/ECTS erogati: 6	Number of Credits CFU/ECTS awarded: 6
Lingua di insegnamento: Ialiano	Teaching language: italian
Organizzazione della didattica (lezioni, esercitazioni, laboratorio, ecc.): lezioni frontali	Organization of teaching (lectures, tutorials, laboratory, etc.): lectures
Modalità di frequenza (obbligatoria, facoltativa): facoltativa	Frequency mode (compulsory, optional): optional
Modalità di erogazione (frontale, a distanza, mista): frontale	Mode of delivery (front, at a distance, mixed): front
Metodi di valutazione (Prova scritta, orale, ecc): prova scritta	Metodi di valutazione (Prova scritta, orale, ecc): written examination
Obiettivi formativi dell'Unità formativa (risultati d'apprendimento previsti e competenze da acquisire): il corso si propone di fornire gli strumenti per la comprensione del ruolo degli alimenti funzionali nella promozione della salute umana e loro produzione industriale	Learning outcomes: The course aims to provide the tools for understanding the role of functional foods in promoting health and their preparation and their industrial production
Prerequisiti e co-requisiti:	Prerequisites/Co-requisites:

Unità formative opzionali consigliate:	Other optional Teaching Units:
Contenuti del corso/programma: <ul style="list-style-type: none"> - definizione di alimenti funzionali - descrizione delle principali malattie cronico-degenerative - componenti funzionali dei alimenti e loro ruolo nella prevenzione delle malattie - cenni su health claims e normativa europea -Produzione industriale 	Content of the Program/Course: <ul style="list-style-type: none"> - Definition of functional foods - Description of the main chronic diseases - functional components of foods and their role in disease prevention - Signs of health claims and European legislation - industrial production
Lecture consigliate o richieste: ROBERT E. C. WILDMAN Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods Second Edition- Taylor & Francis Group	Suggested texts: ROBERT E. C. WILDMAN Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods Second Edition- Taylor & Francis Group
Attività di apprendimento previste e metodologie didattiche:	Planned learning activities and teaching methods:
Metodi e criteri di accertamento del profitto: Discussioni aperte con gli studenti durante lo svolgimento del corso.	Methods and assessment criteria: Questions and discussion with students during the lecture.
Tirocini/o:	Internships/placements: