

SCIENZE AMBIENTALI (LM60)

(Lecce - Università degli Studi)

Insegnamento **TEORIA E TECNICA DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE**

Insegnamento TEORIA E TECNICA DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE

Insegnamento in inglese

Anno di corso 1

Lingua ITALIANO

GenCod A006507

Docente titolare Federica DE LEO

Settore disciplinare SECS-P/13

Percorso SVILUPPO E PIANIFICAZIONE SOSTENIBILI

Corso di studi di riferimento SCIENZE AMBIENTALI

Tipo corso di studi Laurea Magistrale

Sede Lecce

Crediti 6.0

Periodo Primo Semestre

Ripartizione oraria Ore Attività frontale: 52.0

Tipo esame

Per immatricolati nel 2021/2022

Valutazione

Erogato nel 2021/2022

Orario dell'insegnamento

<https://easyroom.unisalento.it/Orario>

BREVE DESCRIZIONE DEL CORSO

Il corso intende fornire le nozioni relative alla definizione e valutazione della qualità prodotti alimentari alla luce delle profonde modificazioni che la progressiva diffusione della cultura della qualità sta imponendo a livello normativo, produttivo, organizzativo, gestionale, tecnologico ed economico con specifico riferimento al settore agro-alimentare ed alla sua sostenibilità ambientale.

PREREQUISITI

NESSUNO

OBIETTIVI FORMATIVI

Comprensione degli aspetti che definiscono la qualità dei prodotti alimentari;
Comprensione delle dinamiche interne delle filiere agroalimentari ;
Comprensione del ruolo delle certificazioni di prodotto e di sistema nella gestione del settore agroalimentare;
Valutazione e controllo dell'impatto ambientale nelle principali filiere agroalimentari;

METODI DIDATTICI

La didattica sarà erogata tramite lezioni frontali che avranno per oggetto argomenti svolti dal docente con la possibilità di partecipazione occasionale di esperti invitati a presentare testimonianze sugli argomenti trattati.

MODALITA' D'ESAME

ORALE

PROGRAMMA ESTESO

ASPETTI CHE CONCORRONO ALLA DEFINIZIONE DI QUALITA' DI UN ALIMENTO.

LA QUALITA' NUTRIZIONALE: La composizione, le alterazioni e la conservazione degli alimenti, Le alterazioni degli alimenti, La conservazione degli alimenti e gli additivi alimentari. Gli alimenti funzionali

LA QUALITA' IGIENICO - SANITARIA: Il deterioramento o la degradazione di un alimento causato dalla presenza di sostanze patogene o pericolose.

LA QUALITA' DI SERVIZIO: Il mantenimento della qualità. Shelf-life. Imballaggio ed etichettatura degli alimenti.

QUALITA', SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI: La qualità, la sicurezza e le certificazioni di prodotto e di processo nella filiera agroalimentare. L'impatto ambientale del settore agroalimentare. Indicatori di valutazione della sostenibilità ambientale delle produzioni agro-alimentari

TESTI DI RIFERIMENTO

DISPENSE DEL DOCENTE