



# UNIVERSITÀ DI PAVIA

Anno Accademico 2020/2021

## CHIMICA DEGLI ALIMENTI

<b>Anno immatricolazione</b>	2020/2021
<b>Anno offerta</b>	2020/2021
<b>Normativa</b>	DM270
<b>SSD</b>	CHIM/10 (CHIMICA DEGLI ALIMENTI)
<b>Dipartimento</b>	DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA, MEDICINA SPERIMENTALE E FORENSE
<b>Corso di studio</b>	DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
<b>Curriculum</b>	PERCORSO COMUNE
<b>Anno di corso</b>	1°
<b>Periodo didattico</b>	Secondo Semestre (01/03/2021 - 18/06/2021)
<b>Crediti</b>	1
<b>Ore</b>	8 ore di attività frontale
<b>Lingua insegnamento</b>	ITALIANO
<b>Tipo esame</b>	SCRITTO
<b>Docente</b>	PAPETTI ADELE (titolare) - 1 CFU
<b>Prerequisiti</b>	Conoscenze di base di chimica
<b>Obiettivi formativi</b>	Fornire le conoscenze di base relative alla composizione chimica degli alimenti e ai cambiamenti indotti dai processi di trasformazione sui principi nutritivi.
<b>Programma e contenuti</b>	Macro- e micro-nutrienti e componenti minori degli alimenti.
<b>Metodi didattici</b>	Lezioni frontali
<b>Testi di riferimento</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cappelli Vannucchi. Chimica degli Alimenti, Nuova Edizione, Zanichelli, Bologna.</li><li>- Martelli, Cabras, Chimica degli Alimenti, Ed. Piccin</li><li>- Cabras, Tuberoso, Analisi dei Prodotti Alimentari, ed. Piccin</li></ul>

	Materiale didattico fornito dal docente
<b>Modalità verifica apprendimento</b>	Esame scritto consistente in 3-5 domande aperte nelle date di appello prefissate
<b>Altre informazioni</b>	
<b>Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</b>	<a href="#">\$lbl_legenda_sviluppo_sostenibile</a>