UNIVERSITÀ DI PAVIA

Anno Accademico 2020/2021

TECNOLOGIE ALIMENTARI

Anno immatricolazione	2020/2021
Anno offerta	2020/2021
Normativa	DM270
Dipartimento	DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA, MEDICINA SPERIMENTALE E FORENSE
Corso di studio	DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
Curriculum	PERCORSO COMUNE
Anno di corso	1°
Periodo didattico	Secondo Semestre (01/03/2021 - 18/06/2021)
Crediti	4
Lingua insegnamento	Italiano

L'insegnamento è suddiviso

503404 - **SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

503403 - **SCIENZE MERCEOLOGICHE**

UNIVERSITÀ DI PAVIA

Anno Accademico 2020/2021

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI	
Anno immatricolazione	2020/2021
Anno offerta	2020/2021
Normativa	DM270
SSD	AGR/15 (SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI)
Dipartimento	DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA, MEDICINA SPERIMENTALE E FORENSE
Corso di studio	DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
Curriculum	PERCORSO COMUNE
Anno di corso	1°
Periodo didattico	Secondo Semestre (01/03/2021 - 18/06/2021)
Crediti	2
Ore	16 ore di attività frontale
Lingua insegnamento	Italiano
Tipo esame	ORALE
Docente	ALAMPRESE CRISTINA - 2 CFU
Prerequisiti	=
Obiettivi formativi	Il corso si propone di far conoscere allo studente i principi fondamentali delle tecnologie alimentari e, contemporaneamente, fornire una panoramica aggiornata delle loro applicazioni nell'abito specifico della ristorazione collettiva.
Programma e contenuti	Definizione, obiettivi e classificazioni delle Tecnologie Alimentari. Concetto di diagrammi di flusso e di operazioni unitarie. RISTORAZIONE COLLETTIVA La ristorazione collettiva istituzionale La ristorazione commercialee L'ospedalizzazione e il servizio di ristorazione PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

	Il legame fresco caldo o “Cook&Hold&Serve Legame refrigerato o “cook and chill” Legame surgelato o “Cook&Freeze” Sistemi a confronto: fresco-caldo vs refrigerato Metodi di rigenerazione IL DIETETICO OSPEDALIERO E LA PROGETTAZIONE DEL PASTO Prenotazione del pasto Sistema di prenotazione informatizzato RISTORAZIONE E SICUREZZA Sicurezza igienico ambientale Sicurezza produttiva e autocontrollo Approfondimento: uso del Termometro PRINCIPALI ATTREZZATURE IN CUCINA LA COTTURA DEGLI ALIMENTI MODIFICAZIONE DEL CONTENUTO IN MACRO E MICRO NUTRIENTI IN SEGUITO A COTTURA
Metodi didattici	Il corso è organizzato in 6 lezioni di 4 ore; all’interno delle stesse vi saranno dei seminari di aziende che presenteranno esempi reali di tecnologie applicate alla ristorazione collettiva Testo di riferimento generale: dispensa del corso
Testi di riferimento	=
Modalità verifica apprendimento	=
Altre informazioni	=
Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	$lbl_legenda_sviluppo_sostenibile

UNIVERSITÀ DI PAVIA

Anno Accademico 2020/2021

SCIENZE MERCEOLOGICHE	
Anno immatricolazione	2020/2021
Anno offerta	2020/2021
Normativa	DM270
SSD	SECS-P/13 (SCIENZE MERCEOLOGICHE)
Dipartimento	DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA, MEDICINA SPERIMENTALE E FORENSE
Corso di studio	DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
Curriculum	PERCORSO COMUNE
Anno di corso	1°
Periodo didattico	Secondo Semestre (01/03/2021 - 18/06/2021)
Crediti	2
Ore	16 ore di attività frontale
Lingua insegnamento	ITALIANO
Tipo esame	ORALE
Docente	RICCARDI MARIA PIA (titolare) - 2 CFU
Prerequisiti	=
Obiettivi formativi	La merceologia italiana moderna si pone l'obiettivo di conoscere non solo la merce in sé ma il suo ciclo produttivo, ivi comprese le problematiche di sostenibilità ad esso connesse.
Programma e contenuti	Evoluzione del sistema agroalimentare. Caratteristiche del mercato alimentare nazionale: ricadute sul rapporto tra il valore nutritivo degli alimenti e il comportamento del consumatore. Gli imballaggi alimentari al servizio della Food Safety in un'ottica di sostenibilità. Etichettatura alimentare: strumento di elezione per veicolare le valenze nutrizionali del prodotto. Qualità e certificazione a garanzia delle filiere agroalimentari e

	zootecniche. Il mercato biologico, prodotti tipici, eccellenze alimentari nazionali e marchi europei DOP e IGP Case Study: la filiera del riso
Metodi didattici	Lezione frontale e analisi di case study
Testi di riferimento	MERCEOLOGIA - M. Giaccio, A. Morgante, V. Riganti - Monduzzi Ed. Libro Capitoli di approfondimento: Cap. 2 - Qualità, unificazione, normazione Cap. 3 - Le risorse e le riserve Cap. 24 - Il mercato dei prodotti agro-alimentari Cap. 26 - Il problema ambientale
Modalità verifica apprendimento	Test con domande a risposta multipla su piattaforma KIRO UNIPV
Altre informazioni	Test con domande a risposta multipla su piattaforma KIRO UNIPV
Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	$lbl_legenda_sviluppo_sostenibile