



# UNIVERSITÀ DI PAVIA

Anno Accademico 2021/2022

## TECNOLOGIE ALIMENTARI

Anno immatricolazione	2021/2022
Anno offerta	2021/2022
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 (01/03/2022 - 17/06/2022)
Crediti	4
Lingua insegnamento	Italiano

### L'insegnamento è suddiviso

503404 - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

503403 - SCIENZE MERCEOLOGICHE



# UNIVERSITÀ DI PAVIA

Anno Accademico 2021/2022

## SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

<b>Anno immatricolazione</b>	2021/2022
<b>Anno offerta</b>	2021/2022
<b>Normativa</b>	DM270
<b>SSD</b>	AGR/15 (SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI)
<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 (01/03/2022 - 17/06/2022)
<b>Crediti</b>	2
<b>Ore</b>	16 ore di attività frontale
<b>Lingua insegnamento</b>	Italiano
<b>Tipo esame</b>	ORALE
<b>Docente</b>	ALAMPRESE CRISTINA - 2 CFU
<b>Prerequisiti</b>	=
<b>Obiettivi formativi</b>	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.
<b>Programma e contenuti</b>	Definizione, obiettivi e classificazioni delle Tecnologie Alimentari. Concetto di diagrammi di flusso e di operazioni unitarie. RISTORAZIONE COLLETTIVA La ristorazione collettiva istituzionale La ristorazione commerciale L'ospedalizzazione e il servizio di ristorazione PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

	<p>Il legume fresco caldo o "Cook&amp;Hold&amp;Serve  Legume refrigerato o "cook and chill"  Legume surgelato o "Cook&amp;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</p>
<b>Metodi didattici</b>	<p>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</p>
<b>Testi di riferimento</b>	=
<b>Modalità verifica apprendimento</b>	=
<b>Altre informazioni</b>	=
<b>Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</b>	<a href="#">\$Ibl legenda sviluppo sostenibile</a>



# UNIVERSITÀ DI PAVIA

Anno Accademico 2021/2022

## SCIENZE MERCEOLOGICHE

<b>Anno immatricolazione</b>	2021/2022
<b>Anno offerta</b>	2021/2022
<b>Normativa</b>	DM270
<b>SSD</b>	SECS-P/13 (SCIENZE MERCEOLOGICHE)
<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 (01/03/2022 - 17/06/2022)
<b>Crediti</b>	2
<b>Ore</b>	16 ore di attività frontale
<b>Lingua insegnamento</b>	ITALIANO
<b>Tipo esame</b>	ORALE
<b>Docente</b>	RICCARDI MARIA PIA (titolare) - 2 CFU
<b>Prerequisiti</b>	=
<b>Obiettivi formativi</b>	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.
<b>Programma e contenuti</b>	<p>Evoluzione del sistema agroalimentare.</p> <p>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.</p> <p>Etichettatura alimentare: strumento di elezione per veicolare le valenze nutrizionali del prodotto.</p> <p>Qualità e certificazione a garanzia delle filiere agroalimentari e</p>

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