SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO (SI)
TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI

SSD: SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (AGR/15)

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: HOSPITALITY MANAGEMENT (P31)
ANNO ACCADEMICO 2025/2026

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: DE LUCA LUCIA
TELEFONO:
EMAIL: lucia.deluca@unina.it

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO: NON PERTINENTE
MODULO: NON PERTINENTE
LINGUA DI EROGAZIONE DELL'INSEGNAMENTO: ITALIANO
CANALE:
ANNO DI CORSO: II
PERIODO DI SVOLGIMENTO: SEMESTRE I
CFU: 6

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI

Nessuno.

EVENTUALI PREREQUISITI

Nessuno.

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso si propone di fornire principi generali e conoscenze di base su: i) composizione chimica degli alimenti, ii) tecnologie di produzione e trasformazione, iii) proprietà sensoriali e nutrizionali di alimenti freschi, conservati e cotti, iv) conservazione di materie prime, ingredienti alimentari e semilavorati, v) controllo di qualità di alimenti freschi, trasformati, cotti e conservati.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

Conoscenza e capacità di comprensione

Il percorso formativo intende fornire agli studenti le conoscenze e gli strumenti necessari per la gestione di un sistema di qualità andando anche ad analizzare i processi di trasformazione, la preparazione e conservazione dei semilavorati e dei prodotti alimentari finiti e la gestione della filiera di trasformazione e conservazione. Tali strumenti consentiranno agli studenti di comprendere le connessioni tra le tecnologie applicate ai processi di lavorazione, l'ottimizzazione dei parametri di gestione delle trasformazioni alimentari e le implicazioni/conseguenze sulla qualità finale dei prodotti alimentari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Al termine del corso, l'obiettivo èquello di fornire allo studente le conoscenze necessarie per lo sviluppo e la gestione di un sistema di qualità nel settore alimentare, da applicare al settore alberghiero / della ristorazione. In particolare, partendo dalle regole di base per la sicurezza, gestione della conservazione, trasformazione e somministrazione di alimenti freschi, cotti e trasformati, l'obiettivo sarà trasferire agli studenti competenze sulla qualità e sull'identificazione dei punti di forza e di debolezza dell'offerta alimentare in un ipotetico punto di ristorazione alberghiera.

PROGRAMMA-SYLLABUS

1. Introduzione e obiettivi del corso: **2**. Dieta mediterranea, HM e F&B. **3**. Concetti di Qualità, Controllo di Qualità e Qualità Sistemi. Legislazione e certificazioni alimentari (lavoro progettuale individuale). **4**. Definizioni di produzione agricola, agroindustria (prima trasformazione) e industria alimentare (seconda trasformazione). **5**. Revisione della chimica alimentare: reazioni acido / base, organiche composti (zuccheri, proteine e lipidi), esterificazione e idrolisi, legame peptidico, legame glicosidico, zuccheri semplici (glucosio, fruttosio, lattosio, saccarosio) e complessi (amido e cellulosa), pectine e fibre alimentari, ossidazione dei lipidi, lipolisi e proteolisi. Carbonio, orbitali ibridi, doppio legame e antiossidanti fenolici, nomenclatura, struttura e proprietà fisiche di i principali acidi grassi (PA, SA, OA, LA, LnA, ALnA, ARA, EPA, DHA) e le loro proprietà chimiche (meccanismo di formazione dei perossidi, loro decomposizione e formazione di sostanze volatili, irrancidimento ossidativo). **6.** Composizione chimica e tecnologia dei prodotti alimentari (schema), influenza della qualità delle materie prime animali e origine vegetale e delle tecnologie di trasformazione sulla qualità dei prodotti agroalimentari. **7**. Note su alcune operazioni unitarie delle tecnologie alimentari (centrifugazione e legge di Stokes, filtrazione ed equazione di Darcy, essiccazione, omogeneizzazione, trattamenti termici). **8.** Processi di trasformazione dei prodotti agroalimentari. **9.** Rilevamento di un processo produttivo e sua rappresentazione spazio-temporale (lay-out e flow-chart) ai fini dell'implementazione di un sistema di qualità. **10.** Fenomeni chimici e fisico-chimici di degradazione degli alimenti. **11**. Tecnologie di conservazione (essiccazione, salatura, trattamenti termici, refrigerazione); prodotti a base di carne e pesce e loro conservazione, conservazione di ortaggi freschi e trasformati (conserve di pomodoro, ecc.) (PW individuale). **12**. Sistemi di qualità nell'industria alimentare e nei punti di ristoro (HM). **13**. Lavori di gruppo: analisi riassuntive intermedie. **14**. Lavori progettuali individuali da presentare durante il corso (formato,argomenti e contenuti saranno definiti sotto la supervisione dell'insegnante).

MATERIALE DIDATTICO

Appunti, materiali e presentazioni originali (slide), testi di approfondimento (pdf) saranno forniti dal docente.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO-MODULO

Lezioni frontali e seminari.

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

a) Modalità di esame

- [x] Scritto
- [ ] Orale
- [x] Discussione di elaborato progettuale
- [ ] Altro

In caso di prova scritta i quesiti sono

- [x] A risposta multipla
- [x] A risposta libera
- [ ] Esercizi numerici

b) Modalità di valutazione