Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"

Facsimile Scheda Insegnamento

Mod. Scheda Insegnamento v. 1.1

Docente responsabile dell'insegnamento/attività formativa

Nome	NICOLA
Cognome	DI NOIA

Denominazione insegnamento/attività formativa

Italiano	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Inglese	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Informazioni insegnamento/attività formativa

A.A.	2025/26
	◉ L ○ LM ○ LM CU
CdS	Turismo Enogastronomico
Codice	V90
Canale	
CFU	6
Lingua	ITALIANO

Docente del modulo didattico (compilare solo per attività formative articolate in moduli)

Nome	
Cognome	

Denominazione modulo didattico (compilare solo per attività formative articolate in moduli)

Italiano	
Inglese	

Obiettivi formativi e risultati di apprendimento attesi

Italiano	OBIETTIVI FORMATIVI: Obiettivo dell'insegnamento è di fornire nozioni teorico-pratiche sulla composizione degli alimenti e sui processi delle tecnologie agroalimentari, con particolare riferimento alla conservazione, alla sicurezza alimentare, alla filiera del latte, dei cereali, del vino, dellòlio e della birra. CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPRENSIONE: Il corso intende fornire le conoscenze teoriche e metodologiche dei processi produttivi del settore agroalimentare e di interpretare correttamente la realtà di riferimento. CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRENSIONE: Nel corso sono presenti delle lezioni sensoriali che affiancheranno gli argomenti teorici al fine di permettere allo studente di saper riconoscere le caratteristiche organolettiche, la produzione e conservazione degli alimenti.
Inglese	LEARNING OUTCOMES: The aim of the course is to provide theoretical and practical notions on food composition and technology processes , with attention to conservation, to food safety, to milk, cereals, wine, oil and beer supply chains. KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING: The course intends to provide the theoretical and methodological knowledge of the agri-food production processes and to correctly understand the reference reality. APPLYING KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING: The course also includes sensory lessons that will support the theoretical topics. Those lessons allow the student to recognize the organoleptic characteristics and the process of production and preservation.

Prerequisiti

Italiano	Nessun prerequisito
Inglese	no prerequisite

Programma

Italiano	Introduzione alla tecnologia alimentare - Elementi di microbiologia degli alimenti - Alterazione degli alimenti - Contaminazione degli alimenti Conservazione degli alimenti e sicurezza alimentare - Conservazione con alte e basse temperature - Conservazione per sottrazione d'acqua - Conservazione con metodi chimici naturali e artificiali - Qualità e sicurezza alimentare. Le frodi
Inglese	Vinification -Chemical composition Wine industry -National Enography -Sensory analysis: Pros and cons of wine Brewing industry -Raw materials and Brewing -Classification of beers

Modalità di valutazione

- ☐ Prova scritta
- ☒ Prova orale
- ☐ Valutazione in itinere
- ☐ Valutazione di progetto
- ☐ Valutazione di tirocinio
- ☐ Prova pratica
- ☐ Prova di laboratorio

Descrizione delle modalità e dei criteri di verifica dell'apprendimento

Italiano	L'esame valuta la preparazione complessiva dello studente, la capacità di mettere in relazione le conoscenze riguardanti le varie parti del programma, la coerenza dell'argomentazione, la capacità analitica e l'autonomia di giudizio. Vengono inoltre valutate la padronanza del linguaggio e la chiarezza espositiva dello studente, in conformità con i descrittori di Dublino (1. conoscenza e comprensione; 2. applicazione della conoscenza e dell'esperienza; 3. formulazione di giudizi; 4. capacità di apprendimento; 5. capacità di comunicazione). Il voto finale si baserà per il 70% sull'approfondimento delle conoscenze dello studente e per il 30% sulla sua capacità di espressione e di pensiero critico indipendente. L'esame sarà valutato secondo i seguenti criteri:
Inglese	The exam assesses the students' overall preparation, the ability to combine knowledge about each part of the syllabus, the coherence of argumentation, the analytical ability, and the autonomy of judgment. In addition, the students' command of language and clarity of presentation are also assessed, in adherence with the Dublin descriptors (1. knowledge and understanding; 2. applying knowledge and experience; 3. making judgments; 4. learning skills; 5: communication skills). The final grade will be based 70% on the students' depth of knowledge and 30% on the students' ability for expression (written and oral) and independent critical thinking. The exam will be evaluated according to the following criteria: -Failed: significant deficiencies and inaccuracies in the knowledge and the understanding of

Testi adottati

Italiano	Slide distribuite durante le lezion
Inglese	Slide distributed during the lessons

Bibliografia di riferimento

Italiano	NUOVO TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI (Piero Maffeis ED. HOEPLI) TRASFORMAZIONI E PRODUZIONI AGROALIMENTARI (V. Antolini, P. Cappelli, B. Fabrri, V. Vannucchi Ed. ZANICHELLI)
Inglese	NUOVO TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI (Piero Maffeis ED. HOEPLI) TRASFORMAZIONI E PRODUZIONI AGROALIMENTARI (V. Antolini, P. Cappelli, B. Fabrri, V. Vannucchi Ed. ZANICHELLI)

Modalità di svolgimento

- [x] Modalità in presenza
- [ ] Modalità a distanza

Descrizione della modalità di svolgimento e metodi didattici adottati

Italiano	NUOVO TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI (Piero Maffeis ED. HOEPLI) TRASFORMAZIONI E PRODUZIONI AGROALIMENTARI (V. Antolini, P. Cappelli, B. Fabrri, V. Vannucchi Ed. ZANICHELLI)
Inglese	Frontal lecturing (with the aid of slides (made available to students) sensory analysis

Modalità di frequenza

- (•) Frequenza facoltativa
- ( ) Frequenza obbligatoria

Descrizione della modalità di frequenza

Italiano	In presenza
Inglese	In presence