



# UNIVERSITÀ DI PISA

---

## QUALITÀ DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

### GIUSEPPE CONTE

Anno accademico	2020/21
CdS	SCIENZE AGRARIE
Codice	450GG
CFU	2

Moduli	Settore/i	Tipo	Ore	Docente/i
QUALITÀ DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	AGR/19	LABORATORI	20	GIUSEPPE CONTE

#### Obiettivi di apprendimento

##### *Conoscenze*

Al termine del corso:

- lo studente avrà acquisito le conoscenze necessarie per definire e valutare la qualità dei prodotti di origine animale da un punto di vista nutrizionale, igienico sanitario, del benessere animale

##### *Modalità di verifica delle conoscenze*

- Per l'accertamento delle conoscenze saranno svolti incontri tra il docente e gli studenti per approfondire gli aspetti presentati a lezione

##### *Capacità*

Al termine del corso:

- lo studente saprà individuare gli aspetti più importanti che definiscono la qualità di un alimento di origine animale
- lo studente sarà in grado di indagare sulla qualità degli alimenti di origine animale.

##### *Modalità di verifica delle capacità*

- Saranno svolte attività pratiche per la ricerca delle fonti attraverso l'utilizzo di noti database

##### *Comportamenti*

Lo studente sarà in grado di leggere e valutare in maniera critica le informazioni fornite su un determinato alimento di origine animale.

##### *Modalità di verifica dei comportamenti*

Saranno fatte mediante discussioni in aula tra docente e studenti.

##### *Prerequisiti (conoscenze iniziali)*

è bene che lo studente abbia acquisito un buon bagaglio culturale sugli aspetti relativi la chimica e la biochimica.

##### *Corequisiti*

Non ci sono particolari co-requisiti richiesti

##### *Prerequisiti per studi successivi*

Questo corso fornisce le basi per sviluppare gli argomenti di altri corsi. Risulta anche un ottima base per chi affronterà il mondo del lavoro.

##### *Indicazioni metodologiche*

Le lezioni in aula si svolgeranno con l'ausilio di di slide, che il docente metterà a disposizione degli studenti sul sito e-learning del corso.



## UNIVERSITÀ DI PISA

### Programma (contenuti dell'insegnamento)

---

- Definizione della qualità di un alimento: fattori qualitativi oggettivi e soggettivi;
- Aspetti che definiscono la qualità di un alimento: "regola delle 5 S";
- Verifica della qualità di un alimento: certificazioni di processo e certificazioni di prodotto;
- Organismi preposti alla verifica della qualità di un prodotto;
- Qualità di origine;
- Marchi legati alla tecnica produttiva;
- Il latte: tipologie; composizione (lipidi; proteine; lattosio); carica microbica totale; cellule somatiche; micotossine.
- La carne: tipologie; composizione (proteine, grassi, mioglobina, ferro eme); concetto di carni bianche e rosse; parametri fisici della qualità (ritenzione idrica, succosità, marezza, durezza, colore); carni trasformate;
- Le uova: stuttura; classificazione uova; composizione (proteine, lipidi, vitamine), parametri fisici della qualità (colore del tuorlo, colore del guscio); qualità igienico-sanitaria; tracciabilità di un uovo
- Il miele: composizione (acqua, zuccheri, acidi organici), aspetti fisici della qualità (colore, indice di rifrazione, difetti);
- Il pesce: composizione (lipidi, composti azotati non proteici, proteine); il ruolo dei grassi omega-3

### Bibliografia e materiale didattico

Il materiale didattico sarà fornito dal docente nella sessione E-learning

Testo suggerito: ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E SALUTE (Mele M., Pulina G.) Ed. Franco Angeli

### Indicazioni per non frequentanti

I non frequentanti possono consultare il materiale salvato su E-learning e/o interagire con il docente mediante ricevimenti

### Modalità d'esame

- La prova orale consiste in un colloquio tra il candidato e il docente in cui saranno fatte domande relativi agli argomenti sviluppati durante il corso.
- la prova è superata se il candidato mostra di essere in grado di esprimersi in modo chiaro e di usare la terminologia corretta, mettendo in relazione parti del programma e nozioni che deve usare in modo congiunto per rispondere in modo corretto ad una domanda.

### Stage e tirocini

Non sono previste forme di stage, tirocini o collaborazioni con terzi durante lo svolgimento del corso.

*Ultimo aggiornamento 06/02/2021 21:55*