



UNIVERSITÀ DI PISA

QUALITA' 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
QUALITA' 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: struttura; 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