

Testi del Syllabus

Resp. Did. **DALL'ASTA CHIARA** **Matricola: 006382**

Anno offerta: **2024/2025**
Insegnamento: **1012163 - FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES**
Corso di studio: **5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION**
Anno regolamento: **2024**
CFU: **6**
Anno corso: **1**
Periodo: **Secondo Semestre**
Sede: **PARMA**

Testi in italiano

Lingua insegnamento	Inglese
Contenuti	Il corso verterà su: Le principali categorie di alimenti. Materie prime e prodotti finiti. Aspetti qualitativi, di sicurezza e di autenticità. I principi base di nutrizione umana e gli effetti degli alimenti sulla salute.
Testi di riferimento	Slides fornite dal docente; Cabras & Martelli, Chimica degli alimenti, Piccin-Nuova libreria, 2004
Obiettivi formativi	Il corso ha l'obiettivo di fornire allo studente gli strumenti per capire meglio come vengono prodotti le principali categorie di alimenti, partendo dalle caratteristiche delle materie prime fino al prodotto finito. Verranno inoltre analizzati gli aspetti qualitativi degli alimenti e le loro proprietà tecno-funzionali. Verranno descritti principi base di sicurezza e autenticità degli alimenti. Si forniranno i contenuti minimi per comprendere i macro e micronutrienti e la loro digestione e assorbimento e si discuterà di effetti della dieta sulla salute. Altri obiettivi formativi includono: Autonomia di giudizio: grazie alle informazioni recepite, il corso intende fornire allo studente gli strumenti per discutere in modo critico la qualità e stabilità degli alimenti. Abilità comunicative: il corso intende far acquisire allo studente un linguaggio tecnico-scientifico adeguato alla comunicazione delle conoscenze apprese ad interlocutori specialisti e non.
Metodi didattici	Lezioni frontali, discussione in classe di case studio durante la lezione e in piccoli gruppi, visite guidate, incontri con esperti del settore.
Modalità di verifica dell'apprendimento	La verifica dell'apprendimento sarà svolta con un esame scritto composto da domande risposte chiuse (parte 1) e 1 domanda aperta (parte 2). Ulteriori informazioni verranno riportate su Elly.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
--------	-------------



Testi in inglese

Language Teaching	English
Course Content	The course will deal with: The main food categories. Raw materials and final products. Quality aspects, food safety and food authenticity. Basic principles of human nutrition. The effects of food on human health.
Reference Books	Slides provided by the teacher; Cabras & Martelli, Chimica degli alimenti, Piccin-Nuova libreria, 2004
Learning Goals	<p>The course aims to provide the tools to understand food production from the raw materials to the final products. Food quality, physical modifications occurring during the process and techno-functional properties of the obtained product or ingredients will be critically analyzed. Fundamentals in food safety and authenticity will be provided and critically discussed. The minimum content on macro and micronutrients will be provided, as well as on the basics on digestion, absorption and health effects of foods.</p> <p>Additional aims of the course. The course also aims to provide the student with the tools to critically discuss the quality and stability of foods. Communication skills: the course aims to enable the student to acquire adequate technical-scientific language for communicating the knowledge acquired to specialist and non-specialist interlocutors.</p>
Teaching Method	Frontal lectures, interactive discussions of case studies with all the group class and in small groups, discussion with expert, guided visits to companies will be the main teaching approaches.
Detailed Description of Assessment Method	The learning test will be carried out in written form. The written test consists of a test consisting of multiple-choice questions (part 1) and 1 open question (part 2). Additional info will be reported on Elly.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
--------	-------------