

Master universitario di 1° livello in
FOOD & BEVERAGE: GESTIONE E SOSTENIBILITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

III edizione

Insegnamento: *Tecnologie di trasformazione e condizionamento nella ristorazione*

Docente: *Giorgia Spigno*

Obiettivi del corso e risultati di apprendimento previsti

L'obiettivo del corso è quello di fornire agli studenti le conoscenze di base relative alle tipologie dei prodotti alimentari di IV e V gamma, con un focus sui prodotti ortofrutticoli, relativamente ai processi produttivi, alle criticità igienico-sanitarie sia delle linee di lavorazione, sia dei prodotti finiti, ai sistemi di condizionamento e confezionamento e alla loro conservazione e modalità di utilizzo.

Come risultati finali di apprendimento, al termine dell'insegnamento lo studente conoscerà le tecnologie produttive dei prodotti di IV e V gamma e le criticità igienico-sanitarie associate. Lo studente avrà appreso i sistemi di condizionamento e confezionamento attualmente utilizzati per queste tipologie di prodotti, compresi nuove possibili soluzioni più sostenibili presenti sul mercato. Infine, lo studente conoscerà le corrette modalità di conservazione dei prodotti di IV e V gamma dopo l'acquisto e le criticità legate ad una loro corretta somministrazione.

Contenuti del corso

Indicare contenuti e breve descrizione (160 caratteri) e relativi CFU

	CFU
Processi produttivi dei prodotti di IV e V gamma	1.5
Definizione dei prodotti di IV e V gamma ed illustrazione delle tecnologie di produzione, dal ricevimento delle materie prime al condizionamento e confezionamento finale, con un approfondimento della gestione igienico-sanitaria delle linee di lavorazione.	
Sistemi di confezionamento, conservazione e utilizzo dei prodotti di IV e V gamma	1.5
Illustrazione dei sistemi di confezionamento, comprese le atmosfere protettive, dei materiali di confezionamento, e delle procedure di conservazione e somministrazione dei prodotti. Riferimento alla normativa vigente per la compatibilità alimentare dei materiali a contatto con alimenti. Identificazione di soluzioni di confezionamento più ecosostenibili.	
Casi studio	1
Illustrazione di alcuni casi studio su: sicurezza microbiologica di prodotti di IV e V gamma; migrazione di componenti indesiderati da materiali di confezionamento a prodotti di IV e V gamma; utilizzo di materiali di confezionamento biobased/biodegradabili; trend innovativi nel settore dei prodotti di IV e V gamma.	

Testi di riferimento

Yildiz, Fatih, Wiley, Robert C., 2017, Minimally Processed Refrigerated Fruits and Vegetables, Springer.

Vicente M. Gomez-Lopez, 2012, Decontamination of Fresh and Minimally Processed Produce, Wiley-Blackwell.

Olga Martín-Belloso and Robert Soliva-Fortuny, 2012, Advances in Fresh-Cut Fruits and Vegetables Processing, CRC Press.

Metodologia didattica

Lezioni frontali, testimonianze aziendali.

Modalità di erogazione

<i>Contenuto del programma</i>	<i>Modalità di insegnamento</i>	<i>Partner/ Testimonial coinvolto</i>
<i>Casi studio</i>	<i>Testimonianza aziendale</i>	<i>OrtoRom® Società Cooperativa Agricola</i>
<i>Casi studio</i>	<i>Testimonianza aziendale</i>	<i>Terre di Federico S.a.c.</i>
<i>Casi Studio</i>	<i>Testimonianza aziendale</i>	<i>RiverFrut</i>

Criteri di valutazione

L'esame finale sarà svolto in modalità orale tramite una discussione mirata alla verifica dell'apprendimento da parte dello studente degli argomenti trattati nel corso, nonché la capacità di ragionamento, il rigore analitico e le proprietà di linguaggio.

Note e prerequisiti

eventuali