

# SCIENZE AMBIENTALI (LM60)

(Lecce - Università degli Studi)

## Insegnamento **TEORIA E TECNICA DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE**

**Insegnamento** TEORIA E TECNICA DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE

**Insegnamento in inglese**

**Anno di corso** 1

**Lingua**

GenCod A006507

**Docente titolare** Federica DE LEO

**Settore disciplinare** SECS-P/13

**Percorso** SVILUPPO E PIANIFICAZIONE SOSTENIBILI

**Corso di studi di riferimento** SCIENZE AMBIENTALI

**Tipo corso di studi** Laurea Magistrale

**Sede** Lecce

**Crediti** 6.0

**Periodo** Primo Semestre

**Ripartizione oraria** Ore Attività frontale: 52.0

**Tipo esame**

**Per immatricolati nel** 2024/2025

**Valutazione**

**Erogato nel** 2024/2025

**Orario dell'insegnamento**

<https://easyroom.unisalento.it/Orario>

### BREVE DESCRIZIONE DEL CORSO

Il corso intende fornire le nozioni relative alla definizione e valutazione della qualità prodotti alimentari alla luce delle profonde modificazioni che la progressiva diffusione della cultura della qualità sta imponendo a livello normativo, produttivo, organizzativo, gestionale, tecnologico ed economico con specifico riferimento al settore agro-alimentare ed alla sua sostenibilità ambientale.

### PREREQUISITI

NESSUNO

### OBIETTIVI FORMATIVI

Comprensione degli aspetti che definiscono la qualità dei prodotti alimentari;  
Comprensione delle dinamiche interne delle filiere agroalimentari ;  
Comprensione del ruolo delle certificazioni di prodotto e di sistema nella gestione del settore agroalimentare;  
Valutazione e controllo dell'impatto ambientale nelle principali filiere agroalimentari;

### METODI DIDATTICI

La didattica sarà erogata tramite lezioni frontali che avranno per oggetto argomenti svolti dal docente con la possibilità di partecipazione occasionale di esperti invitati a presentare testimonianze sugli argomenti trattati.

### MODALITA' D'ESAME

ORALE

---

## PROGRAMMA ESTESO

ASPETTI CHE CONCORRONO ALLA DEFINIZIONE DI QUALITA' DI UN ALIMENTO.

LA QUALITA' NUTRIZIONALE: La composizione, le alterazioni e la conservazione degli alimenti, Le alterazioni degli alimenti, La conservazione degli alimenti e gli additivi alimentari. Gli alimenti funzionali

LA QUALITA' IGIENICO - SANITARIA: Il deterioramento o la degradazione di un alimento causato dalla presenza di sostanze patogene o pericolose.

LA QUALITA' DI SERVIZIO: Il mantenimento della qualità. Shelf-life. Imballaggio ed etichettatura degli alimenti.

QUALITA', SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI: La qualità, la sicurezza e le certificazioni di prodotto e di processo nella filiera agroalimentare. L'impatto ambientale del settore agroalimentare. Indicatori di valutazione della sostenibilità ambientale delle produzioni agro-alimentari

---

## TESTI DI RIFERIMENTO

DISPENSE DEL DOCENTE