

C.I. *Shelf life* dei prodotti ittici: valutazione e previsione

Codice: 85908 - Evoluzione compositiva e microbiologica dei prodotti ittici durante la conservazione

3 CFU (3 CFU = 21 ore totali di cui indicativamente 2/3 di lezioni frontali e 1/3 di attività pratica in laboratorio).

Corso opzionale

Docente: Sabrina Albonetti

Obiettivi formativi del corso opzionale: al termine del corso, lo Studente conosce i principali fattori e metodi che consentono la valutazione e la previsione della *shelf life* riguardante i prodotti ittici e la normativa di riferimento.

Al termine del corso, lo Studente è in grado di: operare individualmente e in gruppo nel laboratorio, nel rispetto delle norme di sicurezza riguardanti le procedure analitiche e il laboratorio; applicare le sue conoscenze al fine di sostenere argomentazioni che possono risolvere problemi riguardanti la *shelf life*; raccogliere, interpretare e valutare in maniera critica ed autonoma i dati o i risultati ritenuti utili; comunicare le informazioni, i problemi e le possibili soluzioni ad interlocutori specialisti e non specialisti;

Il corso inizia con la presentazione degli obiettivi, metodi didattici utilizzati, reperimento del materiale didattico per lo studio e modalità di verifica (esame). E' previsto un rapido ripasso delle principali norme per la sicurezza nel laboratorio.

Al fine di partecipare alle attività pratiche di laboratorio, lo Studente deve avere partecipato all'addestramento per la sicurezza nel laboratorio didattico e superato il test di verifica di apprendimento. Lo Studente acquisisce tale requisito all'inizio del corso "Analisi di laboratorio dei prodotti di origine animale" (II anno), tenuto dal medesimo Docente.

Il corso si articola in lezioni teoriche alternate ad attività pratiche in laboratorio; durante le attività pratiche lo Studente svolge attività sia individuale che di gruppo; ogni gruppo è costituito da 2-3 Studenti; per alcune attività pratiche potrebbe essere necessario svolgere, da parte del Docente, delle dimostrazioni pratiche. Le matrici ittiche utilizzate per le attività pratiche sono acquistate presso una ditta locale.

In laboratorio, lo Studente fa esperienza dei principali argomenti trattati durante le ore teoriche.

Di seguito sono indicati gli argomenti e le attività pratiche. Si precisa che per fare coesistere lezioni teoriche e pratiche, potere svolgere specifiche attività di laboratorio e favorire l'apprendimento, ogni lezione avrà la durata di 3 ore.

Il Docente si riserva di adeguare le attività di laboratorio al numero di Studenti che sceglieranno il corso.

Lo Studente, consultando l'orario delle lezioni pubblicate, può facilmente dedurre la data di svolgimento di ciascuna lezione del corso.

Lezione	Data di svolgimento	Argomento	Tempo (minuti)
1	00/00/0000	Presentazione del corso: obiettivi formativi e risultati attesi; contenuti del corso. Reperimento del materiale didattico. Organizzazione delle attività di laboratorio. Definizione della modalità di esame.	30
		Ripasso delle principali norme riguardanti la sicurezza nel laboratorio.	30
		Il significato della <i>shelf life</i> .	30
		Riferimenti normativi.	30
		Fattori che determinano la <i>shelf life</i> .	60
2	00/00/0000	Approccio analitico multidisciplinare per la determinazione della <i>shelf life</i> : marker chimici e microbiologici di degradazione	60
		Attività pratica in laboratorio	120
3	00/00/0000	Approccio analitico multidisciplinare per la determinazione della <i>shelf life</i> : marker chimici e microbiologici di degradazione	60
		Attività pratica in laboratorio	120
4	00/00/0000	Approccio analitico multidisciplinare per la determinazione della <i>shelf life</i> : marker chimici e microbiologici di degradazione	60
		Attività pratica in laboratorio.	120
5	00/00/0000	Sostanze naturali e <i>shelf life</i> .	60
		Biopreservazione.	60
		Fermentazioni e <i>shelf life</i> .	60
6	00/00/0000	<i>Packaging</i> e protezione dell'alimento.	60
		Nuove tecnologie di conservazione.	60
		<i>Microbial Challenge Test</i> .	60
7	00/00/0000	Modelli di previsione della <i>shelf life</i> .	60
		Attività pratica in laboratorio	120