

<b>DIPARTIMENTO PROPONENTE</b>	<b>SAAF</b>
<b>DOCENTE RESPONSABILE</b>	<b>ALDO TODARO</b>
<b>DENOMINAZIONE ATTIVITA'</b>	<b>Principali operazioni unitarie e tecnologie nei processi di trasformazione degli alimenti</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI</b> (Conoscenze e abilità da acquisire con riferimento alle competenze chiave individuate nell'allegato alla Raccomandazione relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente")	Rafforzamento delle competenze in matematica, chimica degli alimenti e tecnologie alimentari. Conoscenza e capacità di utilizzare il linguaggio specifico proprio delle macchine, degli impianti e dei processi di produzione delle industrie agroalimentari ed in particolare nei centri di cottura e di distribuzioni di prodotti alimentari cotti e/o pronti da cuocere. Acquisizione delle conoscenze tecnico-scientifiche fondamentali sulle principali operazioni unitarie applicate nei processi di produzione dei prodotti alimentari, nonché sulle caratteristiche chimico-fisiche e compositive degli alimenti trattati.
<b>METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DI FORMAZIONE</b>	Corso asincrono
<b>MODALITA' DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO</b>	Esame online
<b>ORE DI DIDATTICA ASSISTITA</b>	30 lezioni della durata di circa 30 minuti ciascuna
<b>LINGUA DI EROGAZIONE</b>	INGLESE
<b>NUMERO DI STUDENTI PREVISTI</b>	25