UNIVERSITÀ DI PISA

MERCEOLOGIA

ANGELA TARABELLA

Anno accademico	2018/19
CdS	ECONOMIA E COMMERCIO
Codice	512PP
CFU	6

Moduli	Settore/i	Tipo	Ore	Docente/i
MERCEOLOGIA	SECS-P/13	LEZIONI	42	ANGELA TARABELLA

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze
Il Corso si propone di approfondire le tematiche relative alla caratterizzazione quantitativa e qualitativa dei prodotti alimentari scambiati a livello nazionale e internazionale e dei modelli di consumo in relazione al fabbisogno nutrizionale individuale. Il corso si focalizzerà, inoltre, sul calcolo del fabbisogno energetico individuale e sulle modalità di composizione dell'intake ottimale giornaliero.

Modalità di verifica delle conoscenze
La verifica delle conscenze avverrà con un test scritto e un colloquio orale

Capacità
Le capacità da acquisire sono correlate all'analisi del mercato alimentare e dei prodotti che vengono commercializzati. Tutte le tematiche relative alla legislazione vigenze, all'etichettatura, alle tematiche relative all'export dei prodotti saranno approfondite al fine di comprendere le modalità di vendita e scelta dei prodotti alimentari nel mercato nazionale e internazionale.

Modalità di verifica delle capacità
Le capacità verranno verificate con un test scritto e un colloquio orale

Prerequisiti (conoscenze iniziali)
Per affrontare correttamente i contenuti del corso è necessario avere le nozioni di base dei mercati economici e dei principi di economia aziendale.

Programma (contenuti dell'insegnamento)
Le caratteristiche attuali dei mercati contrassegnati da una accresciuta concorrenza su scala mondiale unite al pieno riconoscimento delle centralità del consumatore come riferimento di ogni attività produttiva, pongono le tematiche della quantità e qualità dei beni prodotte e consumati e della distribuzione degli stessi come fattori competitivi fondamentali per la vita delle imprese e pertanto oggetto di studio e approfondimento. Il corso si propone di analizzare i modelli di consumo dei prodotti alimentari e le principali problematiche relative al calcolo del fabbisogno energetico individuale, delle modalità di soddisfacimento dello stesso attraverso la composizione della dieta giornaliera tenuto conto delle esigenze nutrizionali e di benessere di ciascun consumatore. L'analisi si estende alla definizione e caratterizzazione delle differenti tipologie di prodotto offerte dall'industria alimentare nonché delle tecniche, tradizionali ed emergenti di conservazione degli stessi. Si sofferma altresì sulle principali normative sull'etichettatura nutrizionale e l'apposizione dei claim.
Prima parte
Il problema alimentare
- Alimentazione e nutrizione: definizione, differenze e interrelazioni sistemiche - Il calcolo del fabbisogno energetico individuale
- I principi nutrizionali: glucidi, protidi e lipidi
- I prodotti alimentari: definizione, tipologie e caratteristiche
- Etichettatura nutrizionale e claim
- Analisi di alcune tipologie di prodotto alimentare
- L'industria alimentare le tecniche di conservazione degli alimenti

Bibliografia e materiale didattico
Testi e Dispense consigliati:
Dispense A. Tarabella, Alimentazione e nutrizione: interrelazioni sistemiche
A. Tarabella, I Prodotti alimentari: tipologie e caratteristiche

UNIVERSITÀ DI PISA

A. Tarabella, Le tecniche di conservazione degli alimenti
a. Tarabella
Libro di testo: A. Tarabella – B. Burchi (2016), Aware Food Choices: Bridging the Gap Between Consumer Knowledge About Nutritional Requirements and Nutritional Information, Springer.

Modalità d'esame

L'esame consisterà in un test scritto e in un colloquio orale

Pagina web del corso

https://elearning.ec.unipi.it/course/view.php?id=916

Ultimo aggiornamento 04/01/2019 14:42