



UNIVERSITÀ DI PISA

TECNOLOGIE ALIMENTARI E MERCEOLOGIA

NICOLA DE BORTOLI

Academic year	2020/21
Course	DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
Code	001GP
Credits	6

Modules	Area	Type	Hours	Teacher(s)
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI	AGR/15	LEZIONI	24	NICOLA DE BORTOLI
SCIENZE MERCEOLOGICHE	SECS-P/13	LEZIONI	24	KATIA NARDI

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze

Scienze merceologiche: alla fine del corso lo studente avrà acquisito conoscenze su caratteristiche degli alimenti, modificazione degli alimenti durante la cottura, etichettatura degli alimenti

Modalità di verifica delle conoscenze

Scienze merceologiche: per l'accertamento delle conoscenze saranno svolte discussioni in classe sugli argomenti trattati

Capacità

Scienze merceologiche: al termine del corso lo studente sarà in grado di consigliare gli alimenti in base alle loro caratteristiche

Modalità di verifica delle capacità

Scienze merceologiche: per l'accertamento delle conoscenze saranno svolte discussioni in classe sugli argomenti trattati

Comportamenti

Scienze merceologiche: lo studente potrà acquisire e/o sviluppare sensibilità alle problematiche di produzione degli alimenti e ambientali

Modalità di verifica dei comportamenti

Scienze merceologiche: per l'accertamento delle conoscenze saranno svolte discussioni in classe sugli argomenti trattati

Prerequisiti (conoscenze iniziali)

Scienze merceologiche: conoscenze di chimica e linee guida per una sana alimentazione

Indicazioni metodologiche

Scienze merceologiche: lezioni frontali, con ausilio di lucidi/slide/filmati, ecc.

Programma (contenuti dell'insegnamento)

Il programma dell'insegnamento prevede la presentazione e trattazione dei seguenti argomenti:

-Gli scopi della chimica degli alimenti e l'importanza che riveste nell'ambito del controllo di qualità, valutazione della genuinità e del valore nutrizionale degli alimenti

- I macronutrienti:

Carboidrati: classificazione, aspetti chimici e nutrizionali; reazioni a carico dei glucidi; la fibra

Proteine: aspetti chimici e nutrizionali

Lipidi: classificazione, aspetti chimici e nutrizionali; reazioni (idrolisi, ossidazione, idrogenazione, interesterificazione).

-Antiossidanti naturali e di sintesi: Classificazione e meccanismo d'azione.

- Acqua: ruolo dell'acqua negli alimenti, acqua per il consumo umano



UNIVERSITÀ DI PISA

-Composizione chimica, tecnologia di produzione e legislazione di:

- Bevande alcoliche (Vino e Birra)
- Oli e grassi (oli da olive, margarine e grassi idrogenati)
- Latte e derivati (burro e formaggi)
- Cereali e derivati (pane e pasta)

Bibliografia e materiale didattico

"Manuale di tecniche dietetiche", G.F.Adami, R.Gradaschi; Società Editrice Universo

Indicazioni per non frequentanti

Il corso ha l'obbligo di frequenza

Modalità d'esame

Esame scritto con domande a risposta multipla e breve elaborato sui temi trattati a lezione.

Altri riferimenti web

<https://www.efsa.europa.eu/>

<https://www.eufic.org/en>

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/202>

Ultimo aggiornamento 30/01/2021 10:40