UNIVERSITÀ DI PISA

TECNOLOGIE ALIMENTARI E MERCEOLOGIA

NICOLA DE BORTOLI

Anno accademico	2020/21
CdS	DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
Codice	001GP
CFU	6

Moduli	Settore/i	Tipo	Ore	Docente/i
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, moodifica 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

-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