



## 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



## 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*