



# 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, modifica 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/slides/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:

Carboiodrati: 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.Adamì, 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