



UNIVERSITÀ DI PISA MERCEOLOGIA

ANGELA TARABELLA

Anno accademico	2022/23
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 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. In particolare il corso si sofferma sui cambiamenti in atto nelle produzioni alimentari in considerazione dell'ampliamento senza precedenti delle tipologie di alimenti, dei cibi pronti, dei pasti fuori casa, dell'ortofrutta di IV e V gamma e dei marchi che li contraddistinguono (ad esempio biologico, vegano, senza glutine). Al completamento si prendono in esame le principali normative sull'etichettatura nutrizionale e l'apposizione dei claim.

Modalità di verifica delle conoscenze

La verifica avverrà con prove che verranno svolte durante il corso.

Capacità

Lo studente dovrà dimostrare di saper utilizzare gli strumenti metodologici più adeguati a calcolare il fabbisogno energetico individuale e a riconoscere i prodotti alimentari presenti sul mercato in grado di soddisfare le esigenze dell'organismo grazie anche alla lettura dell'etichettatura dei prodotti.

Programma (contenuti dell'insegnamento)

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
- I prodotti alimentari: i marchi di riconoscimento più diffusi
- Etichettatura nutrizionale e claim
- Analisi di alcune tipologie di prodotto alimentare
- L'industria alimentare le tecniche di conservazione degli alimenti

Bibliografia e materiale didattico

1. Tarabella (2019) – *Food Products Evolution: Innovation Drivers and Market Trends*, Springer.
2. Tarabella – B. Burchi (2016), *Aware Food Choices: Bridging the Gap Between Consumer Knowledge About Nutritional Requirements and Nutritional Information*, Springer.

Dispense

- A. Tarabella - Alimentazione e nutrizione: interrelazioni sistemiche
- A. Tarabella - I Prodotti alimentari: tipologie e caratteristiche
- A. Tarabella – A. Apicella, Il consumo di alcol e le caratteristiche nutrizionali delle bevande alcoliche
- A. Tarabella - Le tecniche di conservazione degli alimenti

Modalità d'esame



UNIVERSITÀ DI PISA

L'esame si svolgerà con un test scritto a scelta multipla.

Ultimo aggiornamento 28/02/2023 09:53