



# UNIVERSITÀ DI PISA

---

## MERCEOLOGIA

### ANGELA TARABELLA

Anno accademico	2023/24
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). A 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 e con una verifica finale mediante lo svolgimento di una prova scritta

##### *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.

##### *Modalità di verifica delle capacità*

Durante lo svolgimento della prova scritta lo studente dovrà dimostrare le sue capacità di applicare i concetti acquisiti durante il corso con lo svolgimento accurato di alcuni esercizi.

##### *Comportamenti*

Alla fine del corso lo studente vedrà ampliate le sue conoscenze relative ai prodotti agroalimentari e alle correlazioni tra il consumo degli stessi il suo fabbisogno e il livello di benessere in relazione al funzionamento dell'organismo. Sarà inoltre in grado di effettuare una valutazione corretta del rapporto prezzo e qualità degli alimenti.

##### *Modalità di verifica dei comportamenti*

Durante l'esame lo studente dovrà dimostrare di aver acquisito i concetti base teorici e pratici spigati durante lo svolgimento del corso.

##### *Prerequisiti (conoscenze iniziali)*

Sono da considerare prerequisiti la conoscenza dei mercati nazionali e internazionali in merito allo scambio di materie prime e trasformate.

##### *Indicazioni metodologiche*

Metodologia di insegnamento: lezioni frontali e esercizi in classe.  
Creazione di gruppi di lavoro.

##### *Programma (contenuti dell'insegnamento)*

###### *Il problema alimentare*

- Alimentazione e nutrizione: definizione, differenze e interrelazioni sistemiche



## UNIVERSITÀ DI PISA

---

- 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

### Indicazioni per non frequentanti

I non frequentanti possono acquisire le competenze svolte in aula con un adeguato studio dei contenuti dei materiali didattici indicati.

### Modalità d'esame

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

Ultimo aggiornamento 09/02/2024 19:25