



UNIVERSITÀ DI PISA

ECONOMIA BOTANICA: MATERIE PRIME VEGETALI PER ALIMENTI E INTEGRATORI

ALESSANDRA BERTOLI

Anno accademico

2016/17

CdS

SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA

Codice

397EE

CFU

6

Moduli	Settore/i	Tipo	Ore	Docente/i
ECONOMIA BOTANICA: MATERIE PRIME VEGETALI PER ALIMENTI E INTEGRATORI	BIO/15	LEZIONI	42	ALESSANDRA BERTOLI

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze

- lo studente avrà acquisito conoscenze in merito agli strumenti e alle metodologie per la selezione delle specie vegetali di valore economico per gli attuali modelli organizzativi nelle industrie e PMI della filiera alimentare
- lo studente avrà la possibilità di collegare la struttura botanica della matrice vegetale, la sua composizione chimica e tradizione popolare in varie culture con l'attuale utilizzazione industriale della materia prima di origine vegetale.

Modalità di verifica delle conoscenze

nessuna prova in itinere

Capacità

Lo studente sarà in grado di:

- raccogliere dati da fonti bibliografiche e sperimentali
- analizzare criticamente ed elaborare informazioni secondo target prestabilito
- interpretare linee guida e normative inerenti

Modalità di verifica delle capacità

Potranno essere svolte ricerche bibliografiche su argomenti specifici o elaborazioni scritte su materiale fornito

Comportamenti

- Lo studente potrà acquisire autonomia e sviluppare sensibilità critica alle tematiche proposte nel programma di studio
- Lo studente potrà saper gestire responsabilità inerenti la ricerca di materie prime per lo sviluppo di prodotti alimentari e integratori alimentari
- Saranno acquisite opportune conoscenze per gestire con accuratezza e precisione l'attività di raccolta delle informazioni di specie vegetali di interesse nella filiera alimentare per la selezione del fornitore e l'acquisto della materia prima di origine vegetale

Modalità di verifica dei comportamenti

Potranno essere svolte ricerche bibliografiche su argomenti specifici o elaborazioni scritte su materiale fornito in modo da simulare la redazione di un report

Prerequisiti (conoscenze iniziali)

nessun prerequisito se non interesse nella moderna gestione della materia prima di origine vegetale

Indicazioni metodologiche



UNIVERSITÀ DI PISA

- modo in cui si svolgono le lezioni (es.: lezioni frontali, con ausilio di slide/filmati)
- tipo di strumenti di supporto (es.: siti web, seminari, ecc.)
- tipo di uso del sito di elearning del corso: comunicazioni docente-studenti, formazione di gruppi di lavoro
- tipo di interazione tra studente e docente: uso di ricevimenti(previo appuntamento mediante e-mail), uso della posta elettronica.
- uso parziale o totale di lingue diverse dall'italiano

Programma (contenuti dell'insegnamento)

PARTE GENERALE

Definizione di botanica economica. Etnobotanica e tradizioni alimentari: tra legislazione e mercati. Biodiversità, conservazione, agricoltura e ecologia del cibo: le buone pratiche nella selezione e documentazione di specie vegetali nella catena alimentare. Piante e loro manipolazione nella produzione di materia prima per l'industria alimentare. Mangiare il "naturale": metaboliti primari versus metaboliti secondari.

PARTE SPECIALE

Piante come cibo

Foglie, rami e radici
Legumi, noci, e semi
Cereali (maggiori e minori)
Frutti da regioni temperate, tropicali e subtropicali
Succhi e bevande
Alghe: tra nutrizione e inquinamento

Piante nei cibi

Spezie, erbe e aromi
Fibre, coloranti e tannini
Idrogeli e resine
Oli vegetali
Oli essenziali, estratti, e sostanze pure: ingredienti e additivi alimentari di origine vegetale.
Piante medicinali e aromatiche per l'integrazione alimentare

Bibliografia e materiale didattico

articoli di libro, riviste nazionali e internazionali

Modalità d'esame

scritto (5 domande a risposta aperta) o report finale su argomento prefissato mediante elaborazione di materiale bibliografico selezionato

Note

Il docente è a disposizione per qualunque chiarimento in merito al programma svolto e alla modalità di esame tutti i giorni previo appuntamento via e-mail

Ultimo aggiornamento 18/06/2016 07:29