



UNIVERSITÀ DI PISA

QUALITÀ NUTRIZIONALE ED ORGANOLETTICA DEGLI ALIMENTI

MARCELLO MELE

Academic year	2017/18
Course	BIOSICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI
Code	1278Z
Credits	3

Modules	Area	Type	Hours	Teacher(s)
QUALITÀ NUTRIZIONALE ED ORGANOLETTICA DEGLI ALIMENTI	NN	LEZIONI	32	MARCELLO MELE

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze

Al termine del corso:

- lo studente avrà acquisito conoscenze in merito alle ricerche più attuali nel campo della qualità degli alimenti e delle loro caratteristiche peculiari inerenti la loro origine geografica e i metodi di produzione.
- lo studente potrà acquisire conoscenze rispetto al ruolo di specifici alimenti nella prevenzione della salute umana e nel mantenimento delle migliori condizioni psico-fisiche.

Modalità di verifica delle conoscenze

- La verifica delle conoscenze sarà oggetto del test scritto previsto ad ogni sessione d'esame

Capacità

- lo studente sarà in grado di svolgere una ricerca e analisi riguardo le caratteristiche nutrizionali e salutistiche degli alimenti

Modalità di verifica delle capacità

- Lo studente dovrà rispondere a 30 domande a risposta chiusa.

Comportamenti

- Lo studente potrà acquisire e/o sviluppare sensibilità alle problematiche inerenti il ruolo degli alimenti nel mantenimento delle ottimali condizioni psico-fisiche nell'uomo, in relazione alle caratteristiche nutrizionali dell'alimento stesso.

Prerequisiti (conoscenze iniziali)

Lo studente dovrà possedere conoscenze di base di chimica degli alimenti

Indicazioni metodologiche

Il corso si sviluppa su sei seminari tenuti da altrettanti docenti specialisti di argomenti inerenti la qualità nutrizionale degli alimenti e le loro caratteristiche di composizione collegate all'origine geografica o al metodo di produzione.

Programma (contenuti dell'insegnamento)

La qualità organolettica degli alimenti

Metodi di tracciabilità dell'origine geografica degli alimenti e dei metodi di produzione agricola

Rapporti tra composizione chimico-nutrizionale degli alimenti e salute umana.

Alimenti e salute



UNIVERSITÀ DI PISA

Marketing nel settore agroalimentare

Bibliografia e materiale didattico

Slide delle presentazioni fornite dai docenti che terranno i seminari

Modalità d'esame

Test scritto composto da 30 domande a risposta chiusa, il test è superato se si risponde correttamente ad almeno 18 risposte.

Ultimo aggiornamento 31/10/2017 08:41