



UNIVERSITÀ DI PISA

MERCEOLOGIA

ANGELA TARABELLA

Anno accademico

2019/20

CdS

ECONOMIA E COMMERCIO

Codice

512PP

CFU

6

Moduli
MERCEOLOGIASettore/i
SECS-P/13Tipo
LEZIONIOre
42Docente/i
ANGELA TARABELLA

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze

Il Corso si propone di approfondire le tematiche relative alla caratterizzazione quantitativa e qualitativa dei prodotti alimentari scambiati a livello nazionale e internazionale e dei modelli di consumo in relazione al fabbisogno nutrizionale individuale. Il corso si focalizzerà, inoltre, sul calcolo del fabbisogno energetico individuale e sulle modalità di composizione dell'intake ottimale giornaliero.

Modalità di verifica delle conoscenze

La verifica delle conoscenze avverrà con un test scritto a scelta multipla e un colloquio orale

Capacità

Le capacità da acquisire sono correlate all'analisi del mercato alimentare e dei prodotti che vengono commercializzati. Tutte le tematiche relative alla legislazione vigente, all'etichettatura, alle tematiche relative all'export dei prodotti saranno approfondite al fine di comprendere le modalità di vendita e scelta dei prodotti alimentari nel mercato nazionale e internazionale.

Modalità di verifica delle capacità

Le capacità verranno verificate con un test scritto a scelta multipla e un colloquio orale

Prerequisiti (conoscenze iniziali)

Per affrontare correttamente i contenuti del corso è necessario avere le nozioni di base dei mercati economici e dei principi di economia aziendale.

Programma (contenuti dell'insegnamento)

Le caratteristiche attuali dei mercati contrassegnati da una accresciuta concorrenza su scala mondiale unite al pieno riconoscimento delle centralità del consumatore come riferimento di ogni attività produttiva, pongono le tematiche della quantità e qualità dei beni prodotte e consumati e della distribuzione degli stessi come fattori competitivi fondamentali per la vita delle imprese e pertanto oggetto di studio e approfondimento. 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. Si sofferma altresì sulle principali normative sull'etichettatura nutrizionale e l'apposizione dei claim.

Elenco dei temi trattati a lezione

- 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



UNIVERSITÀ DI PISA

Bibliografia e materiale didattico

Testi e Dispense consigliati:

Libro di testo:

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:

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

Modalità d'esame

L'esame consisterà in un test scritto a scelta multipla e in un colloquio orale

Ultimo aggiornamento 23/09/2019 20:57