



STEPS - a.a. 2019-20

NOME INSEGNAMENTO **CHIMICA DEGLI ALIMENTI E DEI PRODOTTI DIETETICI**

ANNO DI CORSO **3° SEMESTRE 1° CFU 6**

	Cognome Nome	Ruolo
Docente titolare del corso	<b>Piemontese Luca</b>	<b>Ricercatore TD</b>

e-mail	Telefono	Ubicazione
<b>luca.piemontese@uniba.it</b>	<b>0805442232</b>	<b>Stanza 518 - 4° piano</b>

**Programma del corso di insegnamento:**

Introduzione alla chimica degli alimenti, cenni di legislazione nazionale e europea, EFSA. Fondamenti di nutrizione umana: carboidrati, lipidi, proteine, vitamine, componente inorganica. Principali alimenti: cereali, latte, legumi, ortaggi, funghi, frutta fresca e oleosa, uova, carne, pesce, olio, bevande nervine e alcoliche. Alterazione e conservazione degli alimenti, principali fonti di contaminazione. Prodotti dietetici destinati a soggetti in particolari condizioni fisiologiche e patologiche: alimenti per lattanti, l'alimentazione durante lo svezzamento, l'adolescenza, la gravidanza, l'allattamento e la terza età. Prodotti per sportivi e destinati a soggetti con disordini metabolici, allergie e intolleranze alimentari. Nutrizione artificiale. Prodotti dietetici disponibili in esercizi commerciali diversi dalla farmacia.

**Testi consigliati**

- Cappelli, Vannucchi. Principi di chimica degli alimenti – conservazione, trasformazione, normativa. Zanichelli.
- Evangelisti, Restani. Prodotti Dietetici – Chimica, Tecnologia ed Impiego. Piccin.
- Mannina, Daglia, Ritieni. La chimica e gli alimenti. CEA

**Tipo di esame**

Orale