



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO,  
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI –  
Di.S.S.P.A.  
Dipartimento Eccellenza 2023-2027  
MAR.V.E.L.  
CUP H97G23000110001

**CORSO DI STUDIO** *Scienze e Tecnologie Alimentari (L26)*

**ANNO ACCADEMICO** 2024-2025

**DENOMINAZIONE DELL'INSEGNAMENTO** *Qualità delle produzioni erbacee (Quality in Field crops) – Modulo del C.I. Tracciabilità genetica e qualità delle produzioni erbacee (6 CFU)*

Principali informazioni sull'insegnamento	
Anno di corso	III anno
Periodo di erogazione	I semestre (23/09/2024-17/01/2025)
Crediti formativi universitari (CFU/ETCS):	3 CFU
SSD	Agronomia e Coltivazioni erbacee (AGRI-02/A)
Lingua di erogazione	Italiano
Modalità di frequenza	Facoltativa

Docente	
Nome e cognome	Claudia Ruta
Indirizzo mail	<a href="mailto:claudia.ruta@uniba.it">claudia.ruta@uniba.it</a>
Telefono	0805442975
Sede	DiSSPA, plesso ex Facoltà di Agraria, corpo F, Il piano, stanza n. 41
Sede virtuale	Microsoft Teams (codice di accesso: l3zqzs6)
Ricevimento	Dal lunedì al venerdì, previo appuntamento (anche online, su piattaforma Teams)

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
75	16	14	45
CFU/ETCS			
3	2	1	

<b>Obiettivi formativi</b>	Al termine del corso, gli studenti acquisiranno conoscenze della biologia delle specie erbacee e dei fattori colturali ed ambientali influenzanti la qualità delle produzioni destinate alla trasformazione industriale. Saranno in grado di comprendere e interpretare, inoltre, le metodologie analitiche in grado di determinarne la qualità e gli strumenti per interpretarne criticamente il risultato.
<b>Prerequisiti</b>	Conoscenze di base di biologia, botanica e di chimica. L'esame non prevede propedeuticità.

<b>Metodi didattici</b>	Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point attraverso lezioni teoriche in aula, presentazione di casi studio e risoluzione di problemi applicativi. Le esercitazioni consisteranno nella pratica in laboratorio, in proiezione di filmati e nelle visite didattiche presso aziende di produzione.
-------------------------	---

<b>Risultati di apprendimento previsti</b>	<b>DD1 - Conoscenza e capacità di comprensione:</b> Durante il corso, gli studenti acquisiranno:
--	---



<p><b>Da indicare per ciascun Descrittore di Dublino (DD=</b></p> <p><b>DD1</b> Conoscenza e capacità di comprensione</p> <p><b>DD2</b> Conoscenza e capacità di comprensione applicate</p> <p><b>DD3-5</b> Competenze trasversali</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscenza delle relazioni tra le problematiche agronomiche e colturali e la qualità delle materie prime vegetali;</li><li>• Conoscenza delle metodologie analitiche in grado di determinarne la qualità.</li></ul> <p><b>DD2 - Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</b> Gli studenti avranno la padronanza delle conoscenze relative all'influenza delle tecniche colturali sulla qualità delle materie prime ottenute dalle produzioni erbacee allo scopo di acquisire consapevolezza nelle scelte produttive.</p> <p><b>DD3 - Autonomia di giudizio:</b> Gli studenti, durante il corso, impareranno a:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Svolgere un'analisi critica in maniera autonoma degli itinerari tecnico-colturali delle principali colture ad uso alimentare e condimentario sulla base dei requisiti qualitativi e tecnologici richiesti per i prodotti destinati al consumo fresco o trasformati;</li><li>• Interpretare criticamente dati sperimentali inerenti agli itinerari tecnico-colturali delle principali colture in funzione dei requisiti qualitativi e tecnologici richiesti per l'ottenimento dei prodotti</li></ul> <p><b>DD4 - Abilità comunicative:</b> Gli studenti saranno in grado di comunicare le conoscenze apprese durante il corso con un linguaggio tecnico-scientifico appropriato e sapranno descrivere, anche mediante esempi applicativi, le caratteristiche basilari della biologia, fenologia e fisiologia delle specie erbacee di interesse agrario, delle attitudini varietali, delle tecniche colturali e della loro influenza sulle caratteristiche qualitative e tecnologiche.</p> <p><b>DD5 - Capacità di apprendere:</b> Gli studenti saranno in grado di approfondire e aggiornare le conoscenze apprese durante il corso in funzione dei bisogni che si presenteranno nel percorso professionale.</p>
<p><b>Contenuti di insegnamento (Programma)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Classificazione delle colture alimentari e loro contributo all'alimentazione umana.</li><li>• Distribuzione geografica e produzione delle principali colture alimentari erbacee.</li><li>• Origine, diffusione e principali aspetti agronomici connessi con le caratteristiche qualitative e tecnologiche dei principali cereali, delle principali leguminose da granella, delle principali colture oleaginose, delle principali colture industriali delle principali colture aromatiche.</li></ul>
<p><b>Testi di riferimento</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Baldoni, G. <i>Coltivazioni Erbacee. Libreriauniversitaria.it Editore. 2021</i></li></ul>
<p><b>Note ai testi di riferimento</b></p>	<p>Per approfondimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Baldoni, R., Giardini, L., <i>Coltivazioni Erbacee – Cereali Proteaginose. Patron Editore. 2000</i></li><li>• Baldoni, R., Giardini, L., <i>Coltivazioni Erbacee – Piante oleifere, da zucchero, da fibra, orticole e aromatiche. Patron Editore. 2000</i></li><li>• <i>Pubblicazioni scientifiche.</i></li></ul>



<b>Materiali didattici</b>	Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni Power Point. Le slide e l'ulteriore materiale didattico utilizzato durante il corso saranno resi disponibili su piattaforma Teams (codice di accesso: l3zqzs6).
<b>Valutazione</b>	
Modalità di verifica dell'apprendimento	<p>L'esame consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica, come riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (art. 9) e nel piano di studio (allegato A).</p> <p>Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento, è prevista una prova di esonero, che consiste in una prova scritta su argomenti sviluppati entro la data dell'esonero. La prova sarà valutata in trentesimi e, in caso di esito positivo, la prova orale finale verterà sulla restante parte dei contenuti di insegnamento. L'esito della prova di esonero concorre alla valutazione dell'esame di profitto e vale per un anno accademico. L'esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto in lingua inglese secondo le modalità sopra descritte.</p>
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Conoscenza e capacità di comprensione:</b> Per la valutazione delle conoscenze e della capacità di comprensione, si considererà l'acquisizione delle conoscenze relative alle relazioni tra problematiche agronomiche e colturali e qualità delle materie prime ottenute dalle produzioni erbacee.</li><li>• <b>Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</b> Per la valutazione delle conoscenze e della capacità di comprensione applicate, si considererà la capacità di riconoscere, comprendere e gestire l'influenza delle tecniche colturali sulla qualità delle materie prime ottenute dalle produzioni erbacee allo scopo di acquisire consapevolezza nelle scelte produttive.</li><li>• <b>Autonomia di giudizio:</b> L'autonomia di giudizio sarà valutata in base alla capacità di orientare correttamente l'analisi critica degli itinerari tecnico-colturali delle principali colture ad uso alimentare e condimentario sulla base dei requisiti qualitativi e tecnologici richiesti per i prodotti destinati al consumo fresco o alla trasformazione ed esprimere ipotesi ragionevoli di itinerari tecnico-colturali delle principali colture ad uso alimentare e condimentario destinate al consumo fresco o alla trasformazione.</li><li>• <b>Abilità comunicative:</b> La valutazione delle abilità comunicative prenderà in considerazione la capacità di esprimere le conoscenze apprese con un linguaggio tecnico-scientifico adeguato.</li><li>• <b>Capacità di apprendere:</b> Per la valutazione della capacità di apprendere, si considererà la capacità di approfondire e aggiornare le conoscenze acquisite, nonché di riflettere sulla risoluzione di problemi di tipo applicativo.</li></ul>
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, mentre la votazione in accordo anche a quanto riportato nell'allegato B del Regolamento Didattico del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO,  
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI –  
Di.S.S.P.A.  
Dipartimento Eccellenza 2023-2027  
MAR.V.E.L.  
CUP H97G23000110001

	Alimentari. La Commissione di esame dispone di un punteggio che va da un minimo di 18 sino ad un massimo di 30 per la valutazione positiva del profitto. La Commissione può concedere la lode nei casi in cui il voto finale sia pari a 30.
<b>Altro</b>	