



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO**

**CORSO DI STUDIO: Corso di Laurea in Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio
Gastronomico (SVAGAS)**

ANNO ACCADEMICO: A.A. 2023-2024.

**DENOMINAZIONE DELL'INSEGNAMENTO: Prodotti delle Colture Arboree ad Uso
Gastronomico - Products of Tree Crops for Gastronomic Use (6 CFU).**

Principali informazioni sull'insegnamento	
Anno di corso	<i>I anno</i>
Periodo di erogazione	<i>Il semestre (dal 04-03-24 al 14-06-24)</i>
Crediti formativi universitari (CFU/ETCS):	<i>6 CFU</i>
SSD	<i>Arboricoltura generale e coltivazioni arboree – AGR/03</i>
Lingua di erogazione	<i>Italiano</i>
Modalità di frequenza	<i>Facoltativa</i>

Docente	
Nome e cognome	<i>Giuseppe Lopriore</i>
Indirizzo mail	<i>giuseppe.lopriore@uniba.it</i>
Telefono	<i>+39.3204394559</i>
Sede	<i>Stanza n. 60 – 4° piano – plesso Produzioni vegetali DiSSPA</i>
Sede virtuale	<i>Pagina account Microsoft Teams giuseppe.lopriore@uniba.it</i>
Ricevimento	<i>Lunedì-Venerdì previo appuntamento</i>

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
<i>150</i>	<i>32</i>	<i>28</i>	<i>90</i>
CFU/ETCS			
<i>6</i>	<i>4</i>	<i>2</i>	

Obiettivi formativi	Il corso mira a fornire conoscenze di base sugli aspetti connessi con la qualità e le potenzialità gastronomiche dei frutti delle colture arboree dei prodotti che ne derivano. Verranno acquisite, inoltre, competenze pratiche relativamente alla valorizzazione degli stessi in funzione della specie, cultivar e clone da cui sono ottenuti, dell'ambiente pedoclimatico d'origine, delle tecniche agronomiche di produzione e dell'eventuale denominazione d'origine e/o certificazioni di cui possano fregiarsi.
Prerequisiti	Conoscenze di base in chimica, fisica, biologia generale e botanica

Metodi didattici	Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in PowerPoint. Saranno svolte esercitazioni di sul riconoscimento dei frutti minori e non comuni, delle eventuali varietà botaniche a livello caratteristiche carpologiche, dei gruppi varietali delle specie principali, e saranno svolti esempi di realizzazione di schede di determinazione della classificazione e della qualità dei frutti e dei prodotti di colture arboree. Inoltre, saranno presentati casi studio ed approfondimenti in forma di seminari specifici. Il materiale didattico impiegato durante il corso sarà disponibile online su cloud o sulla pagina Teams del corso.
-------------------------	--

<p>Risultati di apprendimento previsti</p> <p>DD1 Conoscenza e capacità di comprensione</p> <p>DD2 Conoscenza e capacità di comprensione applicate</p> <p>DD3-5 Competenze trasversali</p>	<p>Descrittore di Dublino 1: conoscenza e capacità di comprensione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - conoscere le principali colture arboree, le loro produzioni e i fattori che ne influenzano la qualità. <p>Descrittore di Dublino 2: capacità di applicare conoscenza e comprensione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper effettuare scelte corrette dei prodotti delle colture arboree più idonei a seconda della loro destinazione di mercato e/o del loro specifico impiego; - saper elaborare strategie di valorizzazione dei prodotti delle colture arboree in funzione dei loro aspetti qualitativi e/o storico-culturali e tradizionali e/o delle tecniche produttive e/o delle peculiarità paesaggistiche e pedoclimatiche; - saper definire i percorsi di gestione della qualità dei frutti delle colture arboree nei settori della gastronomia. <p>Descrittore di Dublino 3: capacità critiche e di giudizio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper valutare i principali aspetti qualitativi dei frutti delle colture arboree e dei prodotti che ne derivano; - saper effettuare una analisi critica delle modalità di impiego dei prodotti delle colture arboree ed individuare e risolvere le problematiche più frequenti di gestione della qualità dei prodotti delle colture arboree negli ambiti gastronomici delle filiere agroalimentari; - saper elaborare le possibili soluzioni alle più frequenti problematiche della gestione della qualità dei frutti delle colture arboree dall’approvvigionamento dei settori della gastronomia al momento di utilizzo o di consumo. <p>Descrittore di Dublino 4: capacità di comunicare quanto si è appreso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper illustrare con proprietà di linguaggio tecnico e chiarezza espositiva i territori, le tecniche di produzione e le caratteristiche dei prodotti delle colture arboree; - saper spiegare il ruolo dei prodotti delle colture arboree nell’ambito di ciascun loro impiego in gastronomia sotto il profilo nutrizionale, organolettico, salutistico e della tecnica culinaria. <p>Descrittore di Dublino 5: capacità di proseguire lo studio in modo autonomo nel corso della vita:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper approfondire, integrare ed aggiornare le proprie competenze relative ad aspetti qualitativi, alle diverse varietà e cloni delle specie arboree da cui sono ottenuti, alle produzioni tipiche, le designazioni di qualità e le certificazioni dei prodotti delle colture arboree.
<p>Contenuti di insegnamento (Programma)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evoluzione e attuale stato dei sistemi arborei e delle produzioni delle colture arboree in Italia e nel mondo • Riconoscimento delle specie frutticole • Valutazione della qualità dei frutti: gli indici di maturazione • Sistemi arborei e prodotti delle principali specie da frutto: pomacee; drupacee; agrumi; fruttiferi tropicali e subtropicali; colture da frutta in guscio; altri fruttiferi minori • La struttura e le produzioni dell’olivicoltura ad olive da olio e da tavola • La struttura e le produzioni della viticoltura ad uva da vino, da tavola e per produzioni minori



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO**

	<ul style="list-style-type: none"> • prodotti delle colture arboree non ottenuti in Italia di largo impiego nell'enogastronomia regionale e nazionale • Regolazione della qualità dei frutti e cenni sulla maturazione e sulla gestione post-raccolta • Biodiversità delle specie arboree • Prodotti delle colture arboree inseriti nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Regione Puglia • Casi studio
Testi di riferimento	<p>Gentile A., Inglese P., Tagliavini M., 2022. Arboricoltura speciale. Edagricole, Milano, pp. 742, ISBN 978-88-506-5616-5.</p> <p>Colelli G., Inglese P., 2021. Gestione della qualità e conservazione dei prodotti ortofrutticoli. Edagricole, Milano, pp. 470, ISBN 978-88-506-5565-6.</p> <p>Materiale didattico fornito dal docente.</p>
Note ai testi di riferimento	<p>Gli appunti delle lezioni, le slides ed altro materiale messo a disposizione dal docente integrano i contenuti del testo di riferimento.</p>
Materiali didattici	<p>Il materiale didattico è messo a disposizione nella classe Microsoft Teams.</p>

Valutazione	
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, al fine di verificare le conoscenze acquisite e la capacità di applicare le stesse a problemi di carattere pratico. La valutazione delle performance degli studenti avviene sulla base di criteri prestabiliti che comprendono la coerenza con gli argomenti del programma, la qualità della trattazione, la capacità di analisi, il livello di strutturazione delle argomentazioni.</p>
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza e capacità di comprensione <ul style="list-style-type: none"> ○ conoscenza delle principali colture arboree, delle loro produzioni e dei fattori che influenzano la qualità dei loro frutti e dei prodotti che ne derivano. • Conoscenza e capacità di comprensione applicate <ul style="list-style-type: none"> ○ capacità di definire scelte dei prodotti delle colture arboree più idonei per una data destinazione di mercato e/o un loro specifico impiego; ○ capacità di elaborare una strategia da applicare per valorizzare specifici prodotti delle colture arboree in condizioni predeterminate e per garantirne elevati standard di qualità; ○ capacità di definire gli aspetti della gestione della qualità dei frutti delle colture arboree dall'approvvigionamento dei settori della gastronomia al momento di utilizzo o di consumo. • Autonomia di giudizio <ul style="list-style-type: none"> ○ capacità di effettuare valutazioni degli aspetti qualitativi dei prodotti delle colture arboree e dei prodotti che ne derivano; ○ capacità di effettuare una analisi critica delle modalità di impiego dei prodotti delle colture arboree ed individuare e risolvere le problematiche più frequenti di gestione della qualità dei prodotti delle colture arboree negli ambiti gastronomici delle filiere agroalimentari; ○ capacità di definire le possibili soluzioni alle più frequenti problematiche della gestione della qualità dei frutti delle

	<p>colture arboree dall’approvvigionamento dei settori della gastronomia al momento di utilizzo o di consumo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abilità comunicative <ul style="list-style-type: none"> ○ Utilizzo appropriato del lessico tecnico-scientifico proprio del settore dell’arboricoltura, delle specifiche filiere delle colture arboree ed, in generale, dell’agronomia e della botanica applicate alle specie arboree; ○ Capacità di esposizione chiara ed esaustiva delle caratteristiche qualitative dei prodotti delle colture arboree i e motivare le affermazioni sugli argomenti. • Capacità di apprendere <ul style="list-style-type: none"> ○ saper indicare gli strumenti da utilizzare per il reperimento dei materiali di studio e di reperimento di informazioni e dati sui prodotti delle colture arboree; ○ saper valutare l’attendibilità e la qualità delle fonti per lo studio e l’approfondimento delle proprie conoscenze e competenze sulle caratteristiche, sulla qualità dei prodotti delle colture arboree e su come valorizzarli; ○ saper trarre informazioni e deduzioni dalle esperienze, positive e negative, affrontate nel corso dell’attività professionale e lavorativa in genere.
<p>Criteria di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale</p>	<p>Il voto finale è attribuito in trentesimi e l’esame si intende superato quando il voto è maggiore o uguale a 18/30. La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri già esposti nella presente scheda.</p>
<p>Altro</p>	<p>.</p>