

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	Produzioni arboree e qualità delle materie prime (C.I. Qualità delle materie prime vegetali)
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Alimentari (L26)
Crediti formativi	3 CFU (2 CFU Lezioni + 1 CFU Esercitazioni)
Denominazione inglese	Fruit trees production and quality of plant primary raw materials
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Italiano

Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail
	Alessandra Gallotta	alessandra.gallotta@uniba.it

Dettaglio credi formativi	Area	SSD	Crediti
	Discipline della Tecnologia alimentare	AGR/03	3

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	Secondo semestre
Anno di corso	Primo anno
Modalità di erogazione	Lezioni frontali. Esercitazioni in aula o laboratorio. Visite didattiche

Organizzazione della didattica	
Ore totali	75
Ore di corso	30
Ore di studio individuale	45

Calendario	
Inizio attività didattiche	5.3.2018
Fine attività didattiche	22.6.2018

Syllabus	
Prerequisiti	Conoscenze di Biologia e Botanica generale.
Risultati di apprendimento previsti	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenza dell'organizzazione morfo-fisiologica delle piante arboree da frutto. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di applicare fattori di controllo della qualità dei frutti mediante un approccio sistemico alla valutazione della composizione e della destinazione delle produzioni. ○ Capacità di risalire ai fenomeni e ai costituenti che determinano le caratteristiche e la qualità delle produzioni fruttifere • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di orientare correttamente la ricerca di soluzioni idonee a modificare le caratteristiche e la qualità delle produzioni fruttifere ○ Capacità di orientare correttamente la ricerca di mezzi analitici idonei a monitorare le caratteristiche e la qualità dei frutti • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di descrivere le principali funzioni nutrizionali e nutraceutiche dei frutti e le loro caratteristiche fondamentali per la specifica destinazione d'uso. (consumo fresco e/o trasformazione industriale) • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di approfondire e aggiornare le proprie

	<p>conoscenze relative alle principali filiere frutticole.</p> <p>I risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze e abilità, sono riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di Laurea (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio)</p>
Contenuti di insegnamento	<p>Inquadramento sistematico e cenni sull'origine e diffusione, caratteristiche botaniche e stadi fenologici, biologia fiorale e di fruttificazione; interazioni tra fenologia e fisiologia della specie, impianto e forme di allevamento, principali cultivar e criteri di classificazione, commercializzazione delle produzioni di drupacee, pomacee, vite ed olivo.</p> <p>Definizione della qualità organolettica del frutto e metodi di determinazione in funzione delle destinazioni delle produzioni.</p> <p>Fattori di controllo della qualità dei frutti in relazione alla gestione del suolo e della pianta: monitoraggio dello stato nutrizionale ed idrico del frutteto; concimazione e qualità dei frutti. Uso di fitoregolatori per il miglioramento delle caratteristiche qualitative.</p>

Programma	
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti dalle lezioni e materiale didattico distribuito durante il corso. • A.A. V.V. Frutticoltura Speciale. REDA, Roma, 1991. • AA.VV. Arboricoltura generale Patron Editore Bologna, 2012 • Reviews scientifiche da letteratura di settore
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	<p>Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point, filmati video, esercitazioni in aula o laboratorio, lettura di testi normativi, visite didattiche in aziende alimentari.</p> <p>Tutto il materiale utilizzato per le lezioni sarà messo a disposizione degli studenti su apposite piattaforme web.</p>
Metodi di valutazione	<p>L'esame di profitto consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula, in laboratorio e nelle visite didattiche, 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 ed in caso di esito positivo, nella prova orale finale il colloquio 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.</p> <p>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, in accordo a quanto riportato nell'allegato A del Regolamento Didattico del Corso di Laurea.</p> <p>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"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Descrivere le principali caratteristiche morfo-biologiche e produttive delle specie arboree da frutto presentate a lezione • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i>

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Descrivere i fenomeni e i costituenti che determinano le caratteristiche e la qualità delle produzioni frutticole trattate a lezione • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Esprimere ipotesi ragionevoli per modificare le caratteristiche e la qualità di prodotti frutticoli presentati come casi studio • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Descrivere le principali funzioni nutrizionali e nutraceutiche dei frutti e le loro caratteristiche fondamentali per la specifica destinazione d'uso (consumo fresco e/o trasformazione industriale) • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ipotizzare un approccio possibile per la valutazione delle qualità di filiera presentato come caso studio.
Orario di ricevimento	Dal lunedì al venerdì dalle ore 12.30 alle 13,30 su appuntamento.