

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

Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail
	Eugenio Cazzato	eugenio.cazzato@uniba.it

Dettaglio crediti formativi	Area	SSD	Crediti
	Discipline della Tecnologia alimentare	AGR/02	3

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	Secondo semestre
Anno di corso	Primo anno
Modalità di erogazione	Lezioni frontali. Esercitazioni

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

Calendario	
Inizio attività didattiche	4 marzo 2019
Fine attività didattiche	14 giugno 2019

Syllabus	
Prerequisiti	
Risultati di apprendimento previsti	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenza delle relazioni tra problematiche agronomiche e colturali e qualità delle materie prime vegetali. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di comprendere l'influenza delle tecniche colturali sulla qualità delle materie prime ottenute dalle produzioni erbacee. • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità svolgere un'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 trasformati. • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di descrivere 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 • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze sugli effetti delle tecniche colturali sulla qualità delle materie prime ottenute dalle produzioni erbacee.

	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).
Contenuti di insegnamento	Classificazione delle colture alimentari e loro contributo all'alimentazione umana. Distribuzione geografica e produzione delle principali colture alimentari erbacee. Origine, diffusione e principali aspetti agronomici connessi con le caratteristiche qualitative e tecnologiche delle seguenti colture: frumento, orzo, riso, mais, soia, fagiolo, fava, cece, pisello, lenticchia, cicerchia, barbabietola da zucchero, colza, girasole, patata, pomodoro, basilico, menta, origano.

Programma	
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti dalle lezioni e materiale didattico distribuito durante il corso. • Baldoni, R., Giardini, L., Coltivazioni Erbacee – Cereali Proteaginose. Patron Editore. 2000 • Baldoni, R., Giardini, L., Coltivazioni Erbacee – Piante oleifere, da zucchero, da fibra, orticole e aromatiche. Patron Editore. 2000
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	<p>Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point.</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, mentre la votazione in accordo anche a quanto riportato nell'allegato B 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"> ○ Capacità di comprendere ed evidenziare le relazioni tra problematiche agronomiche e colturali e la qualità dei prodotti vegetali trasformati • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di descrivere gli effetti delle tecniche colturali sulla qualità delle materie prime ottenute dalle produzioni erbacee. • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Esprimere ipotesi ragionevoli di itinerari tecnico-colturali delle principali colture ad uso alimentare e condimentario

	<p>destinate al consumo fresco o alla trasformazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Valutazione delle capacità personali, finalizzate alla comunicazione e alla capacità di giudizio, sia sul piano tecnico sia su quello umano ed etico. • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Evidenziare la capacità di ipotizzare e definire itinerari tecnico-colturali delle principali colture ad uso alimentare e condimentario allo scopo di esaltarne le caratteristiche qualitative dei prodotti sia freschi che trasformati.
Orario di ricevimento	Martedì e mercoledì pomeriggio, previo appuntamento.