

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	<i>Qualità delle produzioni erbacee (C.I. Tracciabilità genetica e qualità delle produzioni erbacee)</i>
Corso di studio	<i>Scienze e Tecnologie Alimentari (L26)</i>
Anno di corso	<i>Terzo</i>
Crediti formativi universitari (CFU)/European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):	3 CFU
SSD	<i>AGR/02 – Agronomia e coltivazioni erbacee</i>
Lingua di erogazione	<i>Italiano</i>
Periodo di erogazione	<i>Primo semestre (26 settembre 2022 – 20 gennaio 2023)</i>
Obbligo di frequenza	<i>No</i>

Docente	
Nome e cognome	Claudia Ruta
Indirizzo mail	<a href="mailto:claudia.ruta@uniba.it">claudia.ruta@uniba.it</a>
Telefono	0805442975
Sede	<i>DIP. DISAAT – Università degli Studi di Bari</i>
Sede virtuale	<i>Microsoft teams</i>
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Lunedì-Venerdì previo appuntamento

Syllabus	
<b>Obiettivi formativi</b>	Il corso mira a far acquisire conoscenze della biologia delle specie erbacee e dei fattori culturali ed ambientali influenzanti la qualità delle produzioni destinate alla trasformazione industriale. Verranno acquisite conoscenze, inoltre, sulle metodologie analitiche in grado di determinarne la qualità e sugli strumenti per interpretarne il risultato
<b>Prerequisiti</b>	<i>Conoscenze di base di biologia, botanica e di chimica</i>
<b>Contenuti di insegnamento (Programma)</b>	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.
<b>Testi di riferimento</b>	<i>Baldoni, R., Giardini, L., Coltivazioni Erbacee – Cereali Proteaginose. Patron Editore. 2000</i> <i>Baldoni, R., Giardini, L., Coltivazioni Erbacee – Piante oleifere, da zucchero, da fibra, orticole e aromatiche. Patron Editore. 2000</i>
<b>Note ai testi di riferimento</b>	<i>Gli appunti delle lezioni e le slides integrano i contenuti dei testi di riferimento</i>

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

Metodi didattici	
	Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point. Le esercitazioni consisteranno nella pratica in laboratorio, in proiezione di filmati e presentazione di casi studio e nelle visite didattiche presso aziende di produzione.

	Tutto il materiale utilizzato per le lezioni sarà messo a disposizione degli studenti su apposite piattaforme web.
--	--

Risultati di apprendimento previsti	
<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Conoscenza delle relazioni tra problematiche agronomiche e colturali e qualità delle materie prime vegetali.</li> </ul>
<b>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Applicazione 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.</li> </ul>
<b>Competenze trasversali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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.</li> </ul> </li> <li>● <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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</li> </ul> </li> <li>● <i>Capacità di apprendere in modo autonomo</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze sugli effetti delle tecniche colturali sulla qualità delle materie prime ottenute dalle produzioni erbacee.</li> </ul> </li> </ul>
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).	

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 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. 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>● <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di comprendere ed evidenziare le relazioni tra problematiche agronomiche e colturali e la qualità dei prodotti vegetali trasformati</li> </ul> </li> <li>● <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Esprimere ipotesi ragionevoli di itinerari tecnico-colturali delle principali colture ad uso alimentare e condimentario destinate al consumo fresco o alla trasformazione.</li> </ul> </li> <li>● <i>Abilità comunicative</i></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Utilizzare in maniera appropriata il lessico tecnico-scientifico e motivare le affermazioni sugli argomenti.</li> <li>● <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Evidenziare la capacità di ipotizzare e definire itinerari tecnico-culturali delle principali colture ad uso alimentare e condimentario allo scopo di esaltarne le caratteristiche qualitative dei prodotti sia freschi che trasformati.</li> </ul> </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.
<b>Altro</b>	