

Principali informazioni sull'insegnamento		
Denominazione dell'insegnamento	Qualità delle produzioni Frutticole (C. I. Qualità delle produzioni ortofrutticole)	
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Alimentari (L26)	
Anno di corso	Terzo	
Crediti formativi universitari (CFU)/European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):		3 CFU
SSD	AGR/03 Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree	
Lingua di erogazione	Italiano	
Periodo di erogazione	Primo semestre (26 settembre 2022 – 20 gennaio 2023)	
Obbligo di frequenza	No	

Docente	
Nome e cognome	Alessandra Gallotta
Indirizzo mail	<a href="mailto:alessandra.gallotta@uniba.it">alessandra.gallotta@uniba.it</a>
Telefono	0805442986
Sede	DIP. DISSPA – Università degli Studi di Bari
Sede virtuale	Microsoft teams
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Lunedì-Venerdì 9.00-16.00 previo appuntamento

Syllabus	
<b>Obiettivi formativi</b>	Il corso mira a fornire conoscenze circa le caratteristiche e le proprietà nutrizionali e nutraceutiche delle produzioni delle principali specie arboree da frutto; dei principali fattori che influenzano la qualità dei frutti, delle caratteristiche dei prodotti in funzione della loro destinazione finale.
<b>Prerequisiti</b>	Conoscenze di Biologia e Botanica generale
<b>Contenuti di insegnamento (Programma)</b>	Classificazione, sistematica, origine e diffusione; organografia e ciclo di fruttificazione; fattori di controllo della qualità dei frutti: cultivar, sistemi e tecniche colturali; fattori climatici e pedologici; obiettivi del miglioramento genetico. Definizione e determinazione della qualità del frutto in funzione della destinazione e dei disciplinari di produzione.
<b>Testi di riferimento</b>	Appunti delle lezioni e material didattico distribuito durante il corso. Colelli G., Inglese P., eds. Gestione della Qualità e conservazione dei prodotti ortofrutticoli. Edagricole, 2020. A.A.V.V. Arboricoltura Generale. Patron Editore, 2012 Sansavini S., Errani A. (EDS). Frutticoltura ad alta densità. Edagricole, 1998 Thompson A.K. Fruit and vegetables. Harvesting, handling and storage. 3 <sup>rd</sup> edition. Blakwell Publishing, 2014 Reviews scientifiche da periodici di settore
<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	

	<p>Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point. Le esercitazioni consisteranno in visite di studio presso impianti produttivi, in proiezione di filmati e presentazione di casi studio.</p> <p>Tutto il materiale utilizzato per le lezioni sarà messo a disposizione degli studenti su apposite piattaforme web.</p>
--	--

<b>Risultati di apprendimento previsti</b>	
<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Conoscenza della biologia delle specie arboree da frutto e dei fattori culturali ed ambientali che influenzano la qualità dei frutti per il consumo fresco e per la trasformazione industriale.</li> </ul>
<b>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di applicare fattori di controllo della qualità dei frutti mediante un approccio sistemico alla valutazione della composizione e della destinazione delle produzioni frutticole.</li> <li>○ Capacità di risalire ai fenomeni ed ai costituenti che determinano le caratteristiche e la qualità delle produzioni frutticole.</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 di orientare correttamente la ricerca di soluzioni idonee a modificare le caratteristiche e la qualità delle produzioni frutticole.</li> </ul> </li> <li>● <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di utilizzare la terminologia appropriata per descrivere le principali funzioni nutrizionali e nutraceutiche e le loro caratteristiche fondamentali per il consumo fresco e la trasformazione industriale. riguardo a materiali per il confezionamento ed alle relative proprietà.</li> </ul> </li> <li>● <i>Capacità di apprendere in modo autonomo</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di approfondire ed aggiornare le proprie conoscenze relative alle principali filiere frutticole.</li> <li>○ I risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze ed abilità sono riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di laurea.</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).

<b>Valutazione</b>	
<b>Modalità di verifica dell'apprendimento</b>	<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>
<b>Criteri di valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Descrivere i parametri merceologici delle specie arboree da frutto ed i fattori determinanti la qualità.</li> </ul> </li> <li>● <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Descrivere i fenomeni ed i costituenti che determinano le caratteristiche e la qualità delle produzioni frutticole.</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Esprimere ipotesi ragionevoli per modificare la qualità dei prodotti frutticoli.</li> </ul> </li> <li>● <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Descrivere le principali funzioni nutrizionali e nutraceutiche dei frutti e loro caratteristiche funzionali alla trasformazione industriale.</li> </ul> </li> <li>● <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ipotizzare un approccio possibile per la valutazione della qualità di filiera.</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>	