

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	Qualità delle produzioni ittiche (I.C qualità delle produzioni animali)
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/20 - Zoocolture
Lingua di erogazione	Italiano
Periodo di erogazione	Secondo semestre (27 febbraio - 16 giugno 2023)
Obbligo di frequenza	NO

Docente	
Nome e cognome	Marco Ragni
Indirizzo mail	marco.ragni@uniba.it
Telefono	080/5442315
Sede	DIP. DISSPA- Campus- Università degli Studi di Bari Aldo Moro
Sede virtuale	Microsoft teams
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Lunedì-Venerdì 9.00-13.00 previo appuntamento

Syllabus	
Obiettivi formativi	L'insegnamento si propone di far acquisire conoscenze relative alla qualità delle produzioni ittiche di interesse per la trasformazione alimentare illustrando i principali fattori che la influenzano. Verranno acquisite, inoltre, le metodologie analitiche in grado di determinare la qualità delle produzioni ittiche e gli strumenti per interpretarne il risultato.
Prerequisiti	Conoscenze di biologia e di chimica.
Contenuti di insegnamento (Programma)	<p>Struttura e finalità del corso. Le molteplici accezioni del concetto di qualità quando applicato ai prodotti della pesca e dell'acquacoltura. Il consumo delle derrate ittiche in Italia.</p> <p>Qualità merceologica. Modalità operative e rese di lavorazione nelle principali specie oggetto sia di allevamento, sia di pesca.</p> <p>Qualità nutrizionale e dietetica. I nuovi LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana, edizione 2012) come presupposto per comprendere il range di copertura dei fabbisogni umani mediamente consentito dai prodotti ittici. Sintetico richiamo alle caratteristiche compositive di pesci, molluschi e crostacei nell'accezione di "alimenti naturalmente funzionali" recentemente attribuita a queste derrate. Le recenti linee guida per una corretta Etichettatura ed informazione nutrizionale (GDA): principi e applicazione ai prodotti ittici. Descrizione di pesca di cattura, acquacoltura e maricoltura e loro influenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti ittici.</p> <p>Qualità organolettica. Modalità di cattura, uccisione e trasporto. Classi di freschezza. Metodi di valutazione del prodotto fresco. Etichettatura e tracciabilità.</p> <p>Freshness quality. Modificazioni post mortali a carico di pesci, molluschi e crostacei, come presupposto conoscitivo per illustrare i principali metodi chimici, fisici e sensoriali attualmente disponibili per cogliere tali trasformazioni. Quality</p>

	Index Method (QIM): principi ispiratori e pregi indiscussi ai fini della valutazione della freshness quality.
Testi di riferimento	<p>Alasalvar C., Miyashita K., Shahidi F., Wanasundara U. Handbook of seafood quality, safety and health applications. Wiley-Blackwell, Chichester, West Sussex, UK, 2010.</p> <p>Lie Ø. (Ed.), Improving farmed fish quality and safety. Woodhead Publishing Limited, Cambridge, UK, 2008.</p> <p>Martinsdottir E., Sveinsdottir K., Lutén J., Schelvis-Smit R., Hyldig G., Valutazione sensoriale della freschezza del pesce – Manuale di riferimento per il settore ittico. QIM-Eurofish, Svansprent ehf, Iceland, 2004.</p> <p>Nollet L.M.L. Toldrà F. (Eds), Sensory analysis of foods of animal origin, Cap. da 12 a 17, CRC, Boca Raton, FL, USA, 2011.</p>
Note ai testi di riferimento	Gli appunti delle lezioni e le slides integrano i contenuti dei testi di riferimento

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>
-------------------------	--

Risultati di apprendimento previsti	
Conoscenza e capacità di comprensione	Lo studente deve dimostrare di saper finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera dell'acquacoltura, dall'allevamento alla qualità del prodotto finale. In particolare, deve acquisire un'adeguata padronanza per quanto riguarda gli aspetti tecnici della gestione della qualità del prodotto ittico, in modo da recepire e gestire l'innovazione, in relazione all'evoluzione scientifica e tecnologica nell'ambito del settore.
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	Lo studente deve avere la capacità di saper applicare le conoscenze nei molteplici ambiti connessi con la produzione e la valutazione della qualità dei prodotti ittici e, in particolare, di saper comprendere e utilizzare i risultati della ricerca e della sperimentazione del settore, ampliando sempre più la sua preparazione professionale ai fini della soluzione di problemi nella gestione della filiera ittica.
Competenze trasversali	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di orientare correttamente le scelte per garantire elevati standard qualitativi del prodotto ittico

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di valutare l'influenza delle singole fasi di processo sulla qualità chimica e sensoriale del prodotto finito ● <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lo studente deve dar prova di essere in grado di trasmettere efficacemente le conoscenze acquisite anche a persone non esperte. ● <i>Capacità di apprendere in modo autonomo</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lo studente deve possedere gli strumenti cognitivi di base per approfondire autonomamente le conoscenze dello specifico settore anche con spirito critico, in maniera da sviluppare la propria capacità di individuare gli aspetti rilevanti di un problema e di valutare le possibili soluzioni.
<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>	

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.</p>
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Conoscenza e capacità di comprensione:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Esporre la soluzione ai molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera dell'acquacoltura, dall'allevamento alla qualità del prodotto finale. In particolare, deve esprimere con padronanza gli aspetti tecnici della gestione della qualità del prodotto ittico in relazione a quanto appreso sugli aspetti scientifici e tecnologici del settore. ● <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Descrivere gli aspetti dei molteplici ambiti connessi con la produzione e la valutazione della qualità dei prodotti ittici e, in particolare, esporre i risultati della ricerca e della sperimentazione del settore finalizzati alla soluzione dei problemi nella gestione della filiera ittica. ● <i>Autonomia di giudizio:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Esprimere correttamente le scelte per garantire elevati standard qualitativi del prodotto ittico e valutare l'influenza delle singole fasi di processo sulla qualità chimica e sensoriale del prodotto finito ● <i>Abilità comunicative:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Utilizzare in maniera appropriata il lessico tecnico-scientifico e motivare le affermazioni sugli argomenti. ● <i>Capacità di apprendere:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Saper individuare autonomamente le fonti per la ricerca di soluzioni in maniera da sviluppare gli aspetti rilevanti di un problema e di valutare le possibili soluzioni.
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	<p>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, mentre la votazione in accordo anche con quanto riportato nell'allegato B del Regolamento Didattico del Corso di Laurea.</p>
Altro	



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRO-AMBIENTALI E TERRITORIALI
DEPARTMENT OF AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE

--	--