

CORSO DI STUDIO *Scienze e Tecnologie Alimentari (L26)*
ANNO ACCADEMICO: 2023-2024

DENOMINAZIONE DELL'INSEGNAMENTO *Qualità delle produzioni ittiche , 3 CFU (C.I. Qualità delle produzioni animali, 6 CFU) - Quality of fish production, 3 ECTS (I.C. Quality of animal products, 6 ECTS)*

Principali informazioni sull'insegnamento	
Anno di corso	3° anno
Periodo di erogazione	2° semestre (26 febbraio - 21 giugno 2024)
Crediti formativi universitari (CFU/ETCS):	3
SSD	AGR/20 - Zoocolture
Lingua di erogazione	Italiano
Modalità di frequenza	Facoltativa

Docente	
Nome e cognome	Marco Ragni
Indirizzo mail	marco.ragni@uniba.it
Telefono	0805442315
Sede	Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti, 2° piano - Studio n. 7
Sede virtuale	Piattaforma Teams
Ricevimento	Lunedì-venerdì, 15:00-17:00 (previo appuntamento), presso lo studio del docente o sulla piattaforma Teams

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
75	20	10	45
CFU/ETCS			
3	2	1	

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.

Metodi didattici	L'insegnamento sarà erogato principalmente mediante, gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point, proiezioni di filmati di approfondimento e visite tecniche presso aziende ittiche.
-------------------------	---

Risultati di apprendimento previsti DD1 Conoscenza e capacità di comprensione	- Descrittore di Dublino 1: conoscenza e capacità di comprensione <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenza dei fattori produttivi che influenzano la qualità dei prodotti ittici
--	---

	<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 Index Method (QIM): principi ispiratori e pregi indiscussi ai fini della valutazione della freshness quality.</p>
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., Luten 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>
Note ai testi di riferimento	<p>Per approfondimenti: 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>
Materiali didattici	<p>Appunti delle lezioni e materiale didattico distribuito durante il corso</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). 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"> ● Conoscenza e capacità di comprensione: <ul style="list-style-type: none"> ○ Descrivere la soluzione ai molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera dell'acquacoltura, dall'allevamento alla qualità del prodotto finale. ○ Descrivere con padronanza gli aspetti tecnici della gestione della qualità del prodotto ittico in relazione a quanto appreso sugli aspetti scientifici e tecnologici del settore. ● Conoscenza e capacità di comprensione applicate: <ul style="list-style-type: none"> ○ Applicare le tecniche relative agli ambiti connessi con la produzione e la valutazione della qualità dei prodotti ittici e, in particolare, esporre. ○ Applicare i risultati della ricerca e della sperimentazione del settore finalizzati alla soluzione dei problemi nella gestione della filiera ittica. ● Autonomia di giudizio: <ul style="list-style-type: none"> ○ Orientare 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. ● Abilità comunicative: <ul style="list-style-type: none"> ○ Esprimere in maniera appropriata il lessico tecnico-scientifico e motivare le affermazioni sugli argomenti.

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Descrivere, anche attraverso esempi applicativi, gli aspetti pratici e le potenziali ricadute di questa disciplina sulle attività di ricerca e sviluppo e controllo qualità dell'industria agro-alimentare. ● Capacità di apprendere: <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. ○ Ipotizzare un approccio operativo per individuare le migliori tecniche di conservazione in relazione alle caratteristiche intrinseche ed estrinseche del prodotto ittico.
<p>Criteria di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale</p>	<p>Il voto della prova di esonero e dell'esame di profitto è attribuito in trentesimi. Per gli studenti che hanno sostenuto la prova di esonero con voto maggiore o uguale a diciotto, a completamento dell'esame di profitto, la valutazione viene espressa dalla media aritmetica del voto delle due prove. Per conseguire una valutazione elevata, lo studente deve avere sviluppato autonomia di giudizio e adeguata capacità di argomentazione ed esposizione.</p>
<p>Altro</p>	

