

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	Qualità delle produzioni orticole (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/04 – Orticoltura e Floricoltura
Lingua di erogazione	Italiano
Periodo di erogazione	Secondo semestre (27 febbraio – 16 giugno 2023)
Obbligo di frequenza	No

Docente	
Nome e cognome	Massimiliano Renna
Indirizzo mail	massimiliano.renna@uniba.it
Telefono	0805443098
Sede	DIP. DISSAT – Università degli Studi di Bari
Sede virtuale	Microsoft teams
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Martedì-Giovedì 10.00-16.00 previo appuntamento

Syllabus	
Obiettivi formativi	Il corso mira a fornire conoscenze di base sugli aspetti connessi con la qualità dei prodotti orticoli, tradizionali ed innovativi, destinati alle diverse gamme commerciali. Verranno acquisite, inoltre, competenze pratiche relativamente ad alcune tecniche di valutazione della qualità.
Prerequisiti	Conoscenze di base in chimica, biologia e fisiologia vegetale
Contenuti di insegnamento (Programma)	<ul style="list-style-type: none"> • Introduzione al concetto di qualità dei prodotti ortofrutticoli • Qualità organolettica, nutrizionale e salubrità dei prodotti orticoli • Aspetti normativi cogenti e volontari • Gamme dei prodotti orticoli • Qualità degli ortaggi coltivati con sistemi senza suolo • Agrobiodiversità e qualità degli ortaggi • Innovazioni di prodotto e di processo • Gestione della qualità in pre- e post-raccolta
Testi di riferimento	Colelli G., Inglese P., 2021. <i>Gestione della qualità e conservazione dei prodotti ortofrutticoli. Edagricole, Milano, pp. 470.</i>
Note ai testi di riferimento	Gli appunti delle lezioni, le slides ed altro materiale messo a disposizione dal docente integrano i contenuti del testo 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	
	Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point. Le esercitazioni consisteranno in esecuzione di alcune tecniche di valutazione della qualità degli ortaggi, seminari interattivi e presentazione di casi studio anche presso aziende del settore orticolo.

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

Risultati di apprendimento previsti	
Conoscenza e capacità di comprensione	<ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscere le principali colture orticole e i vari aspetti che concorrono alla qualità globale dei prodotti orticoli
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	<ul style="list-style-type: none"> ○ Applicazione delle conoscenze relative alla qualità dei prodotti orticoli allo scopo di effettuare scelte consapevoli per una corretta gestione della qualità nelle diverse gamme di prodotto.
Competenze trasversali	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di valutare correttamente le scelte riguardanti i più frequenti problemi di gestione della qualità dei prodotti orticoli • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di sostenere con proprietà di linguaggio tecnico e chiarezza espositiva argomentazioni relative alla qualità dei prodotti orticoli • <i>Capacità di apprendere in modo autonomo</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di approfondire ed aggiornare le proprie competenze relative agli aspetti della qualità dei prodotti orticoli in continua evoluzione.
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 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"> ○ Descrivere i vari aspetti che concorrono alla qualità globale degli ortaggi. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Descrivere le strategie da applicare per garantire elevati standard di qualità dei prodotti orticoli. Comprendere e saper interpretare le schede tecniche di qualità previste dalla normativa cogente e volontaria. • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Esprimere ipotesi ragionevoli di scelte da adottare nei confronti delle più frequenti problematiche relative alla gestione di qualità dei prodotti orticoli. • <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 riguardanti la gestione della qualità dei prodotti orticoli.
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.

Altro	