

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	Patologia del post-raccolta e Micotossicologia
Corsi di studio	Scienze e Tecnologie Agrarie Scienze e Tecnologia del Territorio e dell'Ambiente agro-forestale
Crediti formativi	6
Denominazione inglese	Post-harvest pathology and Mycotoxicology
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Italiano

Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail
	Rita Milvia De Miccolis Angelini	ritamilvia.demiccolisangelini@uniba.it

Dettaglio crediti formativi	Area	SSD	Crediti
	Insegnamento a scelta	AGR12	6

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	Secondo semestre
Anno di corso	Terzo
Modalità di erogazione	Lezioni frontali: 4 CFU (32 ore) Esercitazioni in aula o laboratorio e visite didattiche: 2 CFU (28 ore). Potranno essere utilizzate piattaforme per insegnamento a distanza (Teams o altre), se necessario.

Organizzazione della didattica	
Ore totali	150
Ore di corso	60
Ore di studio individuale	90

Calendario	
Inizio attività didattiche	1° marzo 2021
Fine attività didattiche	11 giugno 2021

Syllabus	
Prerequisiti	Conoscenze di biologia vegetale.
Risultati di apprendimento previsti	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenza e comprensione degli elementi caratterizzanti le malattie biotiche e abiotiche dannose per i prodotti ortofrutticoli freschi in postraccolta. ○ Conoscenza e comprensione delle strategie, mezzi e metodi di controllo per limitare le perdite qualitative e quantitative dei prodotti nelle fasi successive alla raccolta. ○ Conoscenza e comprensione della origine, effetti, metodi di rilevazione delle micotossine e normativa di riferimento, e della prevenzione della contaminazione degli alimenti da micotossine. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di identificare le malattie e gli agenti eziologici delle alterazioni del postraccolta. ○ Capacità di impostare idonee strategie di prevenzione e controllo delle malattie biotiche e abiotiche del postraccolta; ○ Capacità di individuare i contesti a rischio per la contaminazione da micotossine e di gestire le micotossine nel rispetto della sicurezza ambientale e alimentare. • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di acquisire informazioni e individuare soluzioni idonee a contrastare lo sviluppo di alterazioni biotiche e

	<p>abiotiche di prodotti in postraccolta e i rischi associati alla contaminazione da micotossine in prodotti e derrate alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di descrivere le malattie di natura biotica ed abiotica che alterano i prodotti in postraccolta, i fattori predisponenti e le più appropriate strategie di controllo per contrastarne lo sviluppo. ○ Capacità di descrivere le principali micotossine e di valutare i rischi legati alla loro presenza negli alimenti e le possibili strategie di prevenzione. • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di aggiornare e approfondire le conoscenze sulle malattie del postraccolta, sulle micotossine e sulle strategie innovative di gestione. <p>I risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze e abilità, sono riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di Studio (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio)</p>
<p>Contenuti di insegnamento</p>	<p>Didattica frontale e attività di gruppo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introduzione alla disciplina; importanza e studio delle malattie del post-raccolta; conservazione, sicurezza alimentare e perdite di prodotti nelle fasi del post-raccolta. • Influenza di fattori ambientali e nutrizionali su microrganismi agenti di alterazione del post-raccolta. • Resistenza genetica, tecniche colturali e interventi post-raccolta per ridurre la contaminazione di frutti e vegetali. Mezzi chimici, fisici e biologici e loro modalità di applicazione per la protezione integrata dalle malattie in post-raccolta. • Principali malattie del post-raccolta di agrumi, uva, drupacee, pomacee e fragola. • Importanza e definizione delle micotossine. Produzione, caratterizzazione chimica e biologica. Tossicità e classificazione delle micotossine. Tecniche di campionamento e rilevazione delle micotossine. Valutazione e gestione del rischio. Fattori che inducono la produzione di micotossine: Normativa relativa alle micotossine. Metodi di controllo. • Aflatossine, fusariotossine, ocratossine, patulina, tossine prodotte da <i>Alternaria</i> spp., tossine tremorgeniche, citrinine, acido penicillico, gliotossina, alcaloidi dell'Ergot. <p>Esercitazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osservazione dei sintomi sui prodotti e tecniche di diagnosi delle malattie in post-raccolta. • Diagnosi e riconoscimento di funghi micotossigeni. • Tecniche di campionamento e rilevazione delle micotossine.
<p>Programma</p> <p>Testi di riferimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ De Cicco V., Bertolini P., Salerno M.G. (2009) Patologia Postraccolta dei Prodotti Vegetali, Piccin Editore. ○ Appunti dalle lezioni e materiale didattico distribuito durante il corso. <p>Materiale bibliografico di approfondimento</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Agrios G.N. (2005) Plant Pathology (fifth edition), Academic Press (USA).

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Barkai-Golan R. (2001) Postharvest Diseases of Fruits and Vegetables: development and control, Elsevier, Londra. ○ Dov Prusky, Gullino M. L. (2014). Post-harvest Pathology, Springer. ○ Snowdon A.L. (1990) A Color Atlas of Post-harvest diseases & disorder of fruit and vegetables, Volume 1 (General introduction and fruits) and Volume 2 (Vegetables). Wolfe Scientific ed., London.
<p>Note ai testi di riferimento</p>	<p>Sitografia (Alcuni esempi)</p> <p>http://www.fao.org/home/en/ http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/mycotoxins https://eur-lex.europa.eu http://tfrec.cahnrs.wsu.edu/postharvest-export/postharvest-diseases/</p> <p>Ulteriore materiale in termini di pubblicazioni scientifiche e siti web sarà fornito su richiesta.</p>
<p>Metodi didattici</p>	<p>Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point, di siti web e materiale multimediale, di documenti cartacei preparati dal docente, mediante casi di studio ed esercitazioni in aula o laboratorio e visite didattiche.</p>
<p>Metodi di valutazione (indicare almeno la tipologia scritto, orale, altro)</p>	<p>Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento è prevista una prova di esonero orale valutata con votazione in trentesimi sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica, sino alla sospensione dell'attività didattica. L'esito di tale prova concorre alla valutazione dell'esame di profitto e vale per un anno accademico.</p> <p>L'esame consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula e in laboratorio, come riportato nel Regolamento Didattico (art. 9) dei Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e Scienze e Tecnologia del Territorio e dell'Ambiente agro-forestale e nel piano di studio (allegato A).</p> <p>Per gli studenti che hanno sostenuto la prova di esonero, la valutazione dell'esame di profitto viene espressa come media tra la votazione riportata all'esonero ed all'esame di profitto.</p> <p>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, come dettagliato nell'allegato A del Regolamento Didattico del Corso di Laurea.</p> <p>Per gli studenti stranieri la prova orale potrà essere svolta in lingua inglese.</p>
<p>Criteri di valutazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di descrivere gli aspetti generali della patologia del post-raccolta e della micotossicologia, delle strategie di gestione delle malattie del post-raccolta e della contaminazione da micotossine e di descrivere, più nello specifico, le principali malattie dei prodotti in post-raccolta e le principali micotossine presentate a lezione. ● <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di riconoscere le principali malattie biotiche e abiotiche del post-raccolta. ○ Conoscenza delle più importanti micotossine potenziali contaminanti delle derrate alimentari.

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di definire appropriate strategie di gestione delle alterazioni dei prodotti in post-raccolta e del rischio di contaminazione degli alimenti da micotossine. • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di descrivere ipotesi ragionevoli per la prevenzione e il controllo delle principali malattie del post-raccolta e la gestione del rischio da micotossine. ○ Capacità di adattare concetti generali a specifici contesti di prodotto presentati come casi studio. • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Essere in grado di esporre in modo esaustivo, con appropriatezza di termini, ricchezza di collegamenti concettuali ed esempi, le principali problematiche associate alle alterazioni del post-raccolta e alle micotossine, i fattori che ne condizionano la dannosità e le possibili modalità di gestione. • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Essere in grado di applicare le conoscenze e capacità acquisite per risolvere problemi in differenti contesti operativi.
Altro	<p>Orario di ricevimento: Dal lunedì al venerdì, dalle ore 9.00 alle 13.30 o in orari pomeridiani da concordare con il docente (telefono, e-mail o Teams).</p>