

CORSO DI STUDIO: Scienze per la valorizzazione del patrimonio gastronomico (L-GASTR)

ANNO ACCADEMICO: 2023-2024

DENOMINAZIONE DELL'INSEGNAMENTO: Prodotti orticoli tradizionali e innovativi (6 CFU)

Principali informazioni sull'insegnamento	
Anno di corso	<i>Primo</i>
Periodo di erogazione	<i>Secondo semestre (dal 04-03-24 al 14-06-24)</i>
Crediti formativi universitari (CFU/ETCS):	<i>6</i>
SSD	<i>AGR/04 – Orticoltura e Floricoltura</i>
Lingua di erogazione	<i>Italiano</i>
Modalità di frequenza	<i>Facoltativa</i>

Docente	
Nome e cognome	Massimiliano Renna
Indirizzo mail	massimiliano.renna@uniba.it
Telefono	0805443033
Sede	<i>DiSSPA – Università degli Studi di Bari</i>
Sede virtuale	<i>Microsoft teams</i>
Ricevimento	<i>Martedì-Giovedì 10.00-16.00 previo appuntamento</i>

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
150	32	28	90
CFU/ETCS			
6	4	2	

Obiettivi formativi	Il corso mira a fornire conoscenze di base sugli aspetti connessi con la qualità e le potenzialità gastronomiche dei prodotti orticoli, tradizionali ed innovativi, destinati alle diverse gamme commerciali. Verranno acquisite, inoltre, competenze pratiche relativamente alla valorizzazione degli ortaggi e di alcune tecniche di valutazione della qualità dei prodotti orticoli.
Prerequisiti	<i>Conoscenze di base in chimica, biologia e fisiologia vegetale</i>

Metodi didattici	Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point. Le esercitazioni consisteranno nell'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	- Descrittore di Dublino 1: 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.
Da indicare per ciascun Descrittore di Dublino (DD=	- Descrittore di Dublino 2: capacità di applicare conoscenza e comprensione: <ul style="list-style-type: none"> ○ Applicazione delle conoscenze relative alla qualità dei prodotti orticoli

<p>DD1 Conoscenza e capacità di comprensione</p> <p>DD2 Conoscenza e capacità di comprensione applicate</p> <p>DD3-5 Competenze trasversali</p>	<p>allo scopo di effettuare scelte consapevoli per la valorizzazione ed una corretta gestione della qualità.</p> <p>- Descrittore di Dublino 3: capacità critiche e di giudizio. Al termine dell'insegnamento lo/la studente/studentessa dovrà essere in grado di valutare correttamente le scelte riguardanti i più frequenti problemi di gestione della qualità dei prodotti orticoli.</p> <p>- Descrittore di Dublino 4: capacità di comunicare quanto si è appreso. Al termine dell'insegnamento lo/la studente/studentessa dovrà essere in grado di sostenere con proprietà di linguaggio tecnico e chiarezza espositiva argomentazioni relative alla valorizzazione e qualità dei prodotti orticoli</p> <p>- Descrittore di Dublino 5: capacità di proseguire lo studio in modo autonomo nel corso della vita. Al termine dell'insegnamento lo/la studente/studentessa dovrà essere in grado di approfondire ed aggiornare le proprie competenze relative agli aspetti alle caratteristiche merceologiche e qualitative dei prodotti orticoli in continua evoluzione.</p>
<p>Contenuti di insegnamento (Programma)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Introduzione, definizione e classificazioni degli ortaggi • Gamme dei prodotti orticoli • Il concetto di qualità dei prodotti orticoli • Biodiversità delle specie orticole • Ortaggi inseriti nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali pugliesi e ortaggi Tipici. • Prodotti orticoli biofortificati • Ortaggi prodotti con sistemi di coltivazione senza suolo • Germogli e micro-ortaggi • Specie orticole spontanee • I fattori pre- e post-raccolta che influenzano la qualità degli ortaggi • Valorizzazione dei prodotti orticoli • Casi studio
<p>Testi di riferimento</p>	<p><i>Pardossi, Gianquinto, Santamaria, Incrocci (a cura di), 2018. Orticoltura – Principi e pratica. Edagricole, Milano, 2018, pp. 371.</i></p> <p><i>Colelli G., Inglese P., 2021. Gestione della qualità e conservazione dei prodotti ortofrutticoli. Edagricole, Milano, pp. 470.</i></p>
<p>Note ai testi di riferimento</p>	<p><i>Gli appunti delle lezioni, le slides ed altro materiale messo a disposizione dal docente integrano i contenuti del testo di riferimento.</i></p>
<p>Materiali didattici</p>	<p><i>Il materiale didattico è messo a disposizione nella classe Team.</i></p>
<p>Valutazione</p>	
<p>Modalità di verifica dell'apprendimento</p>	<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, al fine di verificare le conoscenze acquisite e la capacità di</p>

	<p>applicare le stesse a problemi di carattere pratico. La valutazione delle performance degli studenti avviene sulla base di criteri prestabiliti che comprendono la coerenza con gli argomenti del programma, la qualità della trattazione, la capacità di analisi, il livello di strutturazione delle argomentazioni. 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 valorizzare gli ortaggi e per garantire elevati standard di qualità dei prodotti orticoli. Comprendere e saper interpretare le schede tecniche dei prodotti orticoli. • <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 valorizzazione e 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 valorizzazione e gestione della qualità dei prodotti orticoli.
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	<p>La valutazione della preparazione dello studente è valutata in trentesimi ed avviene sulla base di criteri prestabiliti, mentre la votazione in accordo anche a quanto riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea.</p>
Altro	