

Titolo insegnamento QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME (CORSO INTEGRATO)		
Modulo MATERIE PRIME DI ORIGINE VEGETALE		
Titolo insegnamento (inglese) QUALITY OF FOOD RAW MATERIAL		
Modulo: VEGETAL RAW MATERIAL		
CFU 6	SSD AGR/03	a.a. 2018-2019
Corso di Laurea in SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE		
Docente Chiara CIRILLO	Tel. 081.2539381	Email chiara.cirillo@unina.it

1

Anno di corso: Primo

Semestre: Secondo

Insegnamenti propedeutici previsti dal regolamento in vigore: U2153- Biodiversità delle risorse naturali (Corso integrato)

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione
Si intende fornire agli studenti le conoscenze e gli strumenti metodologici per comprendere informazioni relative alle proprietà qualitative e nutrizionali delle materie prime di origine vegetale mediterranee in relazione ai fattori biologici e ambientali e alle tecniche di coltivazione e trasformazione. Lo studente dovrà altresì essere in grado di valutare l'attendibilità delle informazioni in merito, fornite da varie fonti, in piena autonomia, e di comunicare il suo giudizio sui prodotti in modo efficace e scientificamente corretto.
Conoscenza e capacità di comprensione applicate
Alla fine del corso l'allievo dovrà dimostrare di aver acquisito una visione generale e critica delle caratteristiche qualitative dei prodotti ottenuti da colture mediterranee di interesse gastronomico e dello stretto legame tra tali caratteristiche e l'ambiente e le tecniche di produzione/trasformazione utilizzate. Dovrà anche essere in grado di applicare il sapere acquisito al settore gastronomico, valorizzando la propria professionalità.
Eventuali ulteriori risultati di apprendimento attesi, relativamente a:
Autonomia di giudizio: Lo studente dovrà essere in grado di analizzare in autonomia e di giudicare in modo critico come applicare le conoscenze acquisite nella selezione e utilizzazione delle materie prime di origine vegetale. Lo studente sarà stimolato a sviluppare un approccio di studio critico e ragionato.
Abilità comunicative: Attraverso lezioni frontali ed esercitazioni pratiche, lo studente sarà stimolato a usare un linguaggio tecnico e ad acquisire capacità di sintesi relativamente agli argomenti del corso.
Capacità di apprendimento: Il corso fornirà allo studente materiali e opportunità di incontri di approfondimento per far meglio comprendere tematiche legate alle discipline del corso.

PROGRAMMA

Parte I

Introduzione alle produzioni vegetali tipiche dell'area mediterranea. Le origini dell'agricoltura e delle coltivazioni vegetali. L'importanza delle produzioni vegetali a uso alimentare. Qualità e sicurezza alimentare delle materie prime di origine vegetale.

Influenza di fattori ambientali e colturali sulla qualità delle materie prime vegetali. Fattori ambientali: il clima (radiazione, temperatura, idrometeore), il terreno, l'acqua e gli elementi minerali. Caratteristiche dei principali sistemi colturali mediterranei.

Parte II

Caratteristiche dei principali raggruppamenti di piante alimentari mediterranee: Vite, Olivo, Cereali, Leguminose da granella, Piante da tubero, Piante ortive, Piante arboree da frutto. Per ciascun raggruppamento verranno considerati, con particolare riferimento alle parti utilizzate come alimento, aspetti: storico-culturali, biologici e fisiologici, di tecnica colturale e di post-raccolta e i loro effetti sulla qualità dei prodotti.

CONTENTS

Part I

General introduction to food crops production: origin of food crop species and cultivation. Post-harvest quality and shelf-life of plant products. Influence of environmental and agronomical factors on vegetal raw material quality. Environmental factors: climate (light, temperature, hydrometeors), soil, water and mineral elements. Cropping systems and production factors.

Part II

For the most important food crops (Grapevine, Olive, Cereals, Grain legumes, Tuber crops, Vegetables, Fruit Crops) an overview will be given on: origin and distribution, historical and cultural importance, biological and physiological characteristics, pre-harvest and post-harvest factors affecting quality and safety of plant products, mainly referring to edible organs.

MATERIALE DIDATTICO

Dispense basate sulle lezioni svolte in aula e sui focus di approfondimento erogate a mezzo web docenti (per l'accesso è necessaria l'iscrizione al Corso).

Libri di approfondimento consigliati:

Anelli G., Mencarelli F. 1990. Conservazione degli ortofrutticoli. Tecnologie e aspetti fisiologico-qualitativi. REDA Editore. Roma.

Beni C., Iannicelli V., Di Dio C. 2001. Il condizionamento dei prodotti ortofrutticoli. Calderini Edagricole, Bologna.

AA.VV. 2017. Agronomia. EdiSES, Bologna.

AA.VV. 2012 - Arboricoltura Generale. Pàtron Editore, Bologna.

Baldoni R., Giardini L. 2000. Coltivazioni erbacee. Cereali e proteaginose. Pàtron Editore, Bologna.

AA.VV. 2018. Orticoltura: Principi e pratica. Edagricole di New Business Media srl, Bologna.

Fregoni M. 2013. Viticoltura di qualità. Tecniche Nuove Editore

AA.VV. 2003. Olea. Trattato di olivicoltura. Edagricole di New Business Media srl, Bologna.

FINALITÀ E MODALITÀ PER LA VERIFICA DI APPRENDIMENTO

Modalità di esame:

Al fine di verificare l'apprendimento dello studente, si intende comprovare l'effettivo conseguimento dei risultati di apprendimento attesi di cui sopra (box "Conoscenza e capacità di comprensione", "Conoscenza e capacità di comprensione applicata" e "Autonomia di giudizio", "Capacità comunicative" e "Capacità di

apprendimento”). Le modalità di accertamento e di verifica constano di una prova scritta con le specifiche di seguito indicate.

Solo prova scritta	
<i>Numero di domande a risposta multipla</i>	30
<i>Tempo medio per prova scritta</i>	60 minuti
Valutazione prova scritta	Ogni risposta corretta vale 1 punto, risposta errata o mancante 0 punti. Per il superamento dell'esame occorre rispondere in modo corretto ad almeno 18 domande

