



## SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO (SI) “QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME (CORSO INTEGRATO)” MODULO MATERIE PRIME DI ORIGINE VEGETALE

SSD ...\*

\* Nel caso di un insegnamento integrato il Settore Scientifico Disciplinare (SSD) va indicato solo se tutti i moduli dell'insegnamento sono ricompresi nello stesso SSD, altrimenti il Settore Scientifico Disciplinare verrà indicato in corrispondenza del MODULO (v. sotto).

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE (L-GASTR)

ANNO ACCADEMICO 2021 -2022

### INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: STEFANIA DE PASCALE

TELEFONO: 0812539127

EMAIL: STEFANIA.DEPASCALE@UNINA.IT

### INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO: QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

MODULO: MATERIE PRIME DI ORIGINE VEGETALE (SSD AGR/04)

CANALE: TEAMS MATERIE PRIME VEGETALI (CODICE CANALE: DIN3H9P)

ANNO DI CORSO: I

SEMESTRE: II

CFU: 6

## INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI (se previsti dall'Ordinamento del CdS)

Biodiversità delle risorse naturali (Corso integrato)

Botany of food plants

## EVENTUALI PREREQUISITI

N/A

## OBIETTIVI FORMATIVI

- Fornire allo studente le conoscenze di base sulle caratteristiche delle materie prime di origine vegetali, sui fattori pre- e post- raccolta che condizionano la qualità dei prodotti vegetali e sulle principali tecnologie di conservazione e trasformazione.
- Contribuire allo sviluppo delle capacità individuali di analisi, sintesi e comunicazione sul tema dei prodotti vegetali destinati alla trasformazione.

## RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

### 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 mediterranea 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.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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-SYLLABUS

### MODULO: MATERIE PRIME DI ORIGINE VEGETALE

#### Parte I (3 CFU)

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 (3 CFU)

Caratteristiche dei principali raggruppamenti di piante alimentari mediterranee: Cereali, Leguminose da granella, Piante da tubero, Piante arboree da frutto, Ortaggi, Vite, Olivo. 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.

## 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 ortofruttili. Tecnologie e aspetti fisiologico-qualitativi. REDA Editore. Roma.

Beni C., Iannicelli V., Di Dio C. 2001. Il condizionamento dei prodotti ortofruttili. 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.

## MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO

Il docente utilizzerà: a) lezioni frontali per circa il 70% delle ore totali; b) esercitazioni e seminari di approfondimento per circa il 30% delle ore totali. Il docente nel preparare ed erogare le lezioni farà ampio uso di supporti multimediali (e.g. PowerPoint).

## VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

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") con le modalità di accertamento e di verifica di seguito indicate.

**Modalità di esame:**

L'esame si articola in prova	
scritta e orale	
solo scritta (fine corso)	<b>x</b>
solo orale	
discussione di elaborato progettuale (intercorso)	
altro	

Per la prova scritta i quesiti sono	A risposta multipla	<b>x</b>
	A risposta libera	
	Esercizi numerici	

**a) Modalità di valutazione:**

### Solo prova scritta a fine corso

Numero di quesiti a risposta multipla 30

Tempo medio per prova scritta 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.

Devono intercorrere almeno 30 giorni tra un esame non superato e l'ammissione dello studente alla successiva seduta di esame.

L'esame si ritiene superato solo se lo studente consegue una valutazione positiva in entrambi i moduli. Alla valutazione finale contribuiranno in uguale misura (50%) le valutazioni conseguite per ciascuno modulo.