UNIVERSITÀ DI PISA

QUALITA' DEI PRODOTTI II

LUCIA GUIDI

Anno accademico	2023/24
CdS	SISTEMI AGRICOLI SOSTENIBILI
Codice	564GG
CFU	6

Moduli	Settore/i	Tipo	Ore	Docente/i
QUALITA' DEI PRODOTTI II	AGR/03,AGR/13	LEZIONI	64	LUCIA GUIDI DAMIANO REMORINI

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze
Al termine del corso lo studente avrà acquisito le conoscenze relative al concetto della qualità dei prodotti ortofrutticoli nella più ampia accezione delle caratteristiche organolettiche, nutrizionali e nutraceutiche

Modalità di verifica delle conoscenze
Per l'accertamento delle conoscenze saranno tenute delle lezioni finalizzate alla valutazione delle conoscenze acquisite

Capacità
Al termine del corso lo studente avrà acquisito non solo competenze e conoscenze adeguate al conseguimento dell'esame, ma soprattutto stimoli, capacità e metodi di apprendimento adeguati per l'aggiornamento e l'innalzamento continuo delle proprie competenze nell'ambito della caratterizzazione delle proprietà organolettiche, nutrizionali e nutraceutiche dei prodotti ortofrutticoli

Modalità di verifica delle capacità
Le capacità saranno valutate durante le lezioni nelle quali verranno erogati problem solving e challenges per valutare verifica che gli studenti abbiano acquisito le giuste informazioni riguardanti la qualità dei prodotti

Comportamenti
Alla fine del corso lo studente potrà acquisire e/o sviluppare:
- la conoscenza del concetto di qualità di una produzione primaria;
- la capacità di valutare in modo scientifico la qualità di un prodotto.

Modalità di verifica dei comportamenti
La verifica dei comportamenti sarà verificata durante le lezioni esercitazioni nelle quali lo studente potrà evidenziare le conoscenze acquisite ma anche le norme comportamentali necessarie.

Prerequisiti (conoscenze iniziali)
Per affrontare l'insegnamento è necessario avere conoscenze di chimica generale, chimica organica e biochimica e sistemi arborei

Corequisiti
Nessun co-requisito richiesto

Indicazioni metodologiche
Le lezioni saranno tenute attraverso lezioni frontali mediante l'ausilio di slides e materiale didattico aggiuntivo somministrato dai docenti

Programma (contenuti dell'insegnamento)

1. Resa e qualità: concetti competitivi? Le buone pratiche possono determinare quantità e qualità dei prodotti orto-frutticoli
2. Concetto di qualità dei prodotti orto-frutticoli: qualità organolettica, nutrizionale e nutraceutica

3. Criteri correlati alla qualità dei prodotti orto-frutticoli, la qualità standard (italiana e europea), i metodi per il controllo della qualità e gli step del controllo della qualità lungo dalla raccolta alla commercializzazione
4. La qualità nutrizionale e nutraceutica. Principali componenti nutrizionali dei prodotti orto-frutticoli: carboidrati, proteine, lipidi, sali minerali e vitamina. Componenti nutraceutiche: metaboliti secondari
5. La biochimica dei prodotti orto-frutticoli: percorsi metabolici a carico di carboidrati, proteine e lipidi durante le fasi di accrescimento, maturazione e conservazione dei prodotti orto-frutticoli. L'importanza della parete e della membrana cellulare nella qualità del prodotto ortofrutticolo. La biosintesi di metaboliti secondari nei prodotti orto-frutticoli.
6. Tecniche di conservazione dei prodotti orto-frutticoli freschi.
7. Fattori in pre- e post-raccolta che influenzano la qualità organolettica. Fattori in pre- e post-raccolta che influenzano la qualità nutrizionali e nutraceutica
8. Il packaging dei prodotti orto-frutticoli. Conservazione in IV gamma, atmosfera modificata, ecc.
9. La qualità dei prodotti orto-frutticoli IG (indicazione geografica) tra cui DOP, IGP e PAT

Bibliografia e materiale didattico
Materiale fornito dai docenti

Indicazioni per non frequentanti
Gli studenti non frequentanti possono seguire lo svolgimento delle lezioni utilizzando il materiale didattico messo a disposizione dal docente prima dell'inizio del corso nell'aula virtuale dell corso e seguendo il registro delle lezioni del docente.

Modalità d'esame
La prova finale consiste in un colloquio orale con valutazione in trentesimi

Ultimo aggiornamento 27/07/2023 10:09