



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Architettura
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2022/2023
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2022/2023
CORSO DILAUREA MAGISTRALE	DESIGN E CULTURA DEL TERRITORIO
INSEGNAMENTO	BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
TIPO DI ATTIVITA'	C
AMBITO	20891-Attività formative affini o integrative
CODICE INSEGNAMENTO	19499
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	AGR/03
DOCENTE RESPONSABILE	SOTTILE FRANCESCO Professore Associato Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	
CFU	6
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	102
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLA DIDATTICA ASSISTITA	48
PROPEDEUTICITA'	
MUTUAZIONI	
ANNO DI CORSO	1
PERIODO DELLE LEZIONI	1° semestre
MODALITA' DI FREQUENZA	Facoltativa
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	SOTTILE FRANCESCO Mercoledì 09:00 11:00 Stanza 127 Edificio 14 Corpo C I piano - Dipartimento di Architettura

DOCENTE: Prof. FRANCESCO SOTTILE

PREREQUISITI	L'insegnamento non prevede specifiche propedeuticità - E' consigliata la conoscenza della lingua inglese di base per comprensione e lettura
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	<p>Conoscenza e capacità di comprensione</p> <p>Con la frequenza del corso lo studente acquisirà conoscenze di base sul funzionamento degli organismi vegetali e sui sistemi produttivi agroalimentari di piccola scala delle principali colture in relazione alla gestione del prodotto in post-raccolta durante la fase di shelf-life e dei prodotti trasformati. In particolare, saranno sviluppate le conoscenze sugli effetti che i diversi contesti produttivi determinano sulla qualità del prodotto e le dirette conseguenze sulla possibilità di confezionamento e di gestione fino al consumo.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p> <p>Le conoscenze acquisite si evidenzieranno attraverso la capacità di riconoscere la variabilità delle produzioni agroalimentari e la loro qualità in funzione dei diversi contesti produttivi di provenienza ai fini della valutazione dei migliori processi valorizzazione nella fase di commercializzazione.</p> <p>Autonomia di giudizio</p> <p>L'allievo svilupperà autonoma capacità di valutazione in relazione alla qualità dei prodotti agricoli in funzione della tipologia di materia prima e di contesto produttivo e delle sue dirette relazioni con la fase di post raccolta.</p> <p>Abilità comunicative</p> <p>L'allievo acquisirà abilità connesse con la comunicazione della qualità delle materie prime e dei prodotti soggetti a trasformazione in occasione di incontri con tecnici ed imprenditori ai fini dell'individuazione delle principali vie di confezionamento, stoccaggio e commercializzazione</p> <p>Capacità d'apprendimento</p> <p>L'allievo metterà a frutto la propria capacità di apprendimento attraverso l'analisi delle problematiche legate alla conoscenza delle principali materie prime e della loro potenziale trasformazione, conservazione e commercializzazione quale fondamentale strumento di discernimento nell'approfondimento delle relazioni con tecnici ed imprenditori di settore.</p>
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	<p>Esame orale dopo il completamento del corso e valutazione con votazione finale (massimo 30/30 con lode)</p> <p>La verifica finale valuta le conoscenze e la comprensione degli argomenti da parte dello studente per determinare il grado di competenza interpretativa e l'autonomia di giudizio di casi concreti acquisita. La soglia della sufficienza sarà raggiunta quando lo studente avrà acquisito conoscenza e comprensione degli argomenti almeno nelle linee generali; le capacità espositive e argomentative dovranno essere tali da consentire la trasmissione delle sue conoscenze all'esaminatore. Al di sotto di tale soglia la valutazione sarà insufficiente.</p> <p>Tipologia di valutazione</p> <ul style="list-style-type: none">- eccellente 30/30 e lode, equivale a ottima conoscenza degli argomenti, ottima proprietà di linguaggio;- molto buono 26—29, equivale a buona padronanza degli argomenti, piena proprietà di linguaggio;- buono 24—25, equivale a conoscenza di base dei principali argomenti, discreta proprietà di linguaggio, con limitata capacità di applicare autonomamente le conoscenze alla soluzione dei problemi proposti;- soddisfacente 21—23, equivale a poca padronanza degli argomenti ma ne possiede le conoscenze, soddisfacente proprietà linguaggio, scarsa capacità di applicare autonomamente le conoscenze acquisite- sufficiente 18—20, equivale a minima conoscenza di base degli argomenti e del linguaggio tecnico, scarsissima o nulla capacità di applicare autonomamente le conoscenze acquisite- insufficiente, lo studente non possiede una conoscenza accettabile dei contenuti degli argomenti trattati nell'insegnamento tale da consentire il superamento dell'esame.
OBIETTIVI FORMATIVI	L'obiettivo dell'insegnamento è quello di fornire le conoscenze di base sulle principali colture agroalimentari afferenti alla biodiversità vegetale di diffusione autoctona con specificazioni relative alle caratteristiche che derivano da specifici contesti ambientali. Tali informazioni saranno messi in relazione con la conservazione dei prodotti nella fase di shelf-life in diretta relazione con i processi di gestione in post-raccolta e le connessioni con le problematiche di logistica delle produzioni agroalimentari.
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali ed esercitazioni di laboratorio o visite aziendali - Le lezioni saranno svolte in lingua inglese
TESTI CONSIGLIATI	<p>Sottile F., Peano C., Agricoltura Slow (Slow Food Editore) - EAN 9788884994608</p> <p>Bioversity International (2017). Mainstreaming agrobiodiversity in sustainable food systems: Scientific foundations for an agrobiodiversity index. Rome (Italy): Bioversity International, 180 p. ISBN: 978-92-9255-070-7</p> <p>Corrado C., Elena T., Giancarlo R., Stefano C. (2019) The Genetic Diversity in Horticultural Plants. Sustainable Development and Biodiversity, vol 22. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-319-96454-6_9 - Liberamente scaricabile</p>

online

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
2	Evoluzione del settore agroalimentare italiano nel contesto internazionale
6	Cenni di biologia e fisiologia dei prodotti agroalimentari
8	I modelli agroalimentari intensivi e tradizionali, e la vocazionalità ambientale
8	I principali parametri che definiscono la qualità dei prodotti agroalimentari
8	L'organizzazione della filiera agroalimentare dalla raccolta al consumatore
8	La trasformazione dei prodotti e la rete di gestione dei prodotti agroalimentari

ORE	Esercitazioni
4	Valutazione della qualità dei prodotti ortofrutticoli
4	La gestione in post raccolta delle produzioni agroalimentari