

SCHEMA MODULO

Denominazione Modulo di insegnamento : APPROVVIGIONAMENTO E QUALITA' DEI PRODOTTI ORTICOLI – A1289

Settore scientifico disciplinare (del modulo): AGR/04

Docente: Silvana Nicola

Settore scientifico disciplinare (del docente): AGR/04

Crediti: 3

Obiettivi di apprendimento del modulo (conoscenze e abilità attese nello studente)

Fornire agli studenti le informazioni necessarie per una autonoma valutazione delle caratteristiche qualitative dei principali ortaggi impiegati nella ristorazione, sia relativamente ai prodotti freschi e sia ai trasformati, al fine della più opportuna utilizzazione nei processi di trasformazione.

Programma /contenuti del modulo

Analisi dell'evoluzione dei consumi alimentari di origine vegetale. Evoluzione della produzione di ortaggi (pien'aria e serra) e variazione qualitativa dei consumi. Distribuzione mensile della produzione di ortaggi. Classificazione organografica degli ortaggi. Classificazione botanica degli ortaggi. Classificazione commerciale dei prodotti orticoli: le Gamme. IV Gamma: definizione, ciclo di produzione, ciclo di lavorazione. Commercializzazione dei prodotti orticoli. Conservazione degli ortaggi: Tecniche di conservazione; condizioni ambientali, durata di conservazione. Qualità degli ortaggi: caratteristiche nutrizionali, organolettiche, igienicosanitarie, commerciali, tecnologiche. Valutazione della qualità; il packaging. I disciplinari di produzione. Gli ortaggi, le piante aromatiche e le piante culinarie povere per la ristorazione: aspetti produttivi del territorio, prodotti locali, prodotti di qualità, prodotti di nicchia.

Esercitazioni

Si svolgeranno in parte in aula con la presentazione di materiale fotografico atto a fornire strumenti di valutazione delle diverse cultivar. Lavoro individuale per il progetto. Presentazione dei progetti degli studenti.

Modalità di erogazione adottate (lezioni frontali/esercitazioni/ laboratori) in relazione alle conoscenze e abilità attese

Lezioni frontali e esercitazioni svolte in classe con la presentazione di materiale fotografico e presentazione di ricerche da parte degli studenti. Ricerche progetto degli studenti. Visite presso aziende di trasformazione di prodotti orticoli.

Eventuali strumenti e materiale di consumo specifico previsti

Materiale didattico per l'insegnamento e lo studio

Strumenti di base per la video proiezione. Dispense corrispondenti alle lezioni frontali, testi a disposizione degli studenti.

Testi consigliati:

Beni C., Pannicelli V., Di Dio C., Il condizionamento dei prodotti ortofrutticoli, Calderini Editore, Bologna, 2001.

Modalità di verifica dell'apprendimento

Relazione scritta della ricerca progetto.
Presentazione orale dei risultati della ricerca.
Prova scritta sugli argomenti svolti in aula.

Materie propedeutiche consigliate