



Programma di insegnamento per l'anno accademico 2014/2015

Programma dell'insegnamento di: Igiene alimentare e protezione degli alimenti **(italiano)**
Course title: Safety and pest control of food and stored products **(inglese)**

Corso/i di Laurea		Classe	Anno di corso		
			I	II	III
Cod. Ateneo	Denominazione Corso di Laurea				
0425	Laurea Triennale in Tecnologie Agrarie	CL 25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0421	Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari	CL 26	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0427	Laurea Triennale in Scienze Forestali e Ambientali	CL 25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0422	Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie	CI LM 69	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
0424	Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari	CI LM 70	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
0423	Laurea Magistrale in Scienze Forestali e Ambientali	CI LM 73	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
0431	Laurea Magistrale Internazionale in Viticoltura e Ambiente – Viticulture & Environment	CI LM 69	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
0432	Laurea Magistrale Internazionale in Gestione Sostenibile della Qualità Alimentare – Sustainable Management of Food Quality (Edamus)	CI LM 70	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

SSD dell'insegnamento AGR/012 **CFU attribuiti all'insegnamento** 6

Attività Formativa **Base** **Caratt. X** **Affini** **Altre**

Codice Esame AGR0201 **Semestre** I II

Corso Integrato SI NO

Tipologia di corso /insegnamento

convenzionale **in teledidattica** **misto**



Modalità di frequenza

Obbligatoria

Facoltativa

Cognome e Nome docente: NUZZACI MARIA **SSD docente:** AGR012

Codice Fiscale docente: NZZMRA57D46G712H

Telefono: 0971-205545

E-mail: maria.nuzzaci@unibas.it

Posizione del Docente :

Docente Universitario

Docente non Universitario

Attività di supporto alla didattica :

Approfondimenti su diversi argomenti trattati durante il corso.

Tipologia: seminari monotematici.

Orari:

Tutor didattico di riferimento:

Obiettivi specifici di apprendimento^{1 2}

(risultati di apprendimento previsti e competenze da acquisire)

(max 500 battute)

- Lo scopo del corso è fornire le conoscenze di base per lo studio e il riconoscimento delle alterazioni e degli agenti causali di natura biotica ed abiotica che interessano le derrate vegetali per il consumo fresco, per la trasformazione e conservazione nonché per eseguire e verificare l'efficacia di strategie, mezzi e metodi di lotta in funzione della salvaguardia della qualità.
- il metodo scientifico per acquisire nuova conoscenza;
- capacità comunicative attraverso gruppi di discussione;
- capacità di apprendimento ad un livello sufficiente per continuare gli studi successivi con un alto grado di autonomia.

Learning outcomes³

¹ Conoscenze, competenze e/o abilità che gli studenti devono aver acquisito al termine dell'insegnamento o altra attività formativa. Indicare in forma sintetica, anche per mezzo di parole chiave

² Nel caso di corso integrato indicare l'obiettivo dell'intero corso.



(risultati di apprendimento previsti e competenze da acquisire)
(max 500 battute)

The aim of the course is to provide basic knowledge for the study and identification of disorders and diseases induced by biotic and abiotic agents on foodstuffs for fresh consumption, processing and storage, as well as to perform and monitor the effectiveness of strategies, means and methods for diseases control based on safeguard of quality.

Contenuti⁴ (max 500 battute)

Introduzione alla disciplina: dannosità e importanza dei principali agenti di malattie, concetto di malattia; sintomatologia ed effetti delle malattie sulle funzioni fisiologiche; rapporti ospite-parassita; cenni di epidemiologia e di diagnosi. Principi di lotta contro le malattie delle colture e dei prodotti in pre- e in post-raccolta, mediante provvedimenti legislativi, interventi sull'ambiente, sull'ospite e sul patogeno. Malattie non parassitarie. Funghi produttori di micotossine. Disinfestazione degli ambienti. Disinfestazione delle derrate con mezzi fisici, chimici e biologici. Patogeni umani in grado di contaminare le derrate. Riconoscimento dei principali agenti che attaccano prodotti e derrate vegetali.

Testi di riferimento ⁽⁶⁾

Fondamenti di Patologia Vegetale, Ed. Patron, di A. Matta;
Patologia Postraccolta dei Prodotti Vegetali, di De Cicco et al., Piccin Editore
Plant Pathology, IV Edizione, di Agrios George N., Academic Press.
Schede Fitopatologiche di I. Ponti e F. Laffi, Ed agricole.
Süss L., Locatelli D.P., I parassiti delle derrate. Calderini Edagricole, Bologna, 2001.
Trematerra P., Gentile P., Gli animali infestanti in molini e pastifici. Chiriotti Editori, 2008.

Propedeuticità consigliate⁽⁶⁾

Modalità d'esame⁵

Prova scritta

X

Prova orale

Prova scritta e prova orale

³ Conoscenze, competenze e/o abilità che gli studenti devono aver acquisito al termine dell'insegnamento o altra attività formativa. Indicare in forma sintetica, anche per mezzo di parole chiave

⁴ Nel caso di corso integrato indicare distinguendo tra moduli

⁵ Nel caso di corso integrato indicare distinguendo tra moduli



Programmazione didattica per CFU

6 CFU credito (*credito di lezione/esercitazione/laboratorio*)
(*da ripetersi per i CFU dell'insegnamento o frazione di essi*)

Obiettivo formativo: I credito

Introduzione alla disciplina: dannosità e importanza dei principali agenti di malattie, concetto di malattia; sintomatologia ed effetti delle malattie sulle funzioni fisiologiche; rapporti ospite-parassita; cenni di epidemiologia e di diagnosi.

Valutazione:

La conoscenza degli argomenti verrà valutata durante il colloquio che costituisce la prova di esame.

Obiettivo formativo: II credito

Principi di lotta contro le malattie delle colture e dei prodotti in pre- e in post-raccolta, mediante provvedimenti legislativi, interventi sull'ambiente, sull'ospite e sul patogeno.

Valutazione:

La conoscenza degli argomenti verrà valutata durante il colloquio che costituisce la prova di esame.

Obiettivo formativo: III credito

Malattie non parassitarie. Funghi produttori di micotossine. Disinfestazione degli ambienti. Disinfestazione delle derrate con mezzi fisici, chimici e biologici.

Valutazione:



La conoscenza degli argomenti verrà valutata durante il colloquio che costituisce la
prova di esame.

Obiettivo formativo: IV credito

Patogeni umani in grado di contaminare le derrate. Riconoscimento dei principali agenti che
attaccano prodotti e derrate vegetali.

Valutazione:

La conoscenza degli argomenti verrà valutata durante il colloquio che costituisce la
prova di esame.

Obiettivo formativo: V e VI credito (esercitazione/laboratorio)

Lo studente acquisisce, con la partecipazione attiva alle ore di esercitazione, e mediante studio
personale su testi/riferimenti forniti dal docente, metodi e tecniche, anche sperimentali, relativi al
riconoscimento degli agenti patogeni attraverso:

- campionamento e conservazione dei campioni fitopatologici
 - isolamento, coltura ed identificazione di forme batteriche, fungine
 - applicazione di tecniche sierologiche e molecolari
-

Valutazione:

La conoscenza degli argomenti verrà valutata durante il colloquio che costituisce la
prova di esame.



Testi di riferimento specifici:

Elementi di Patologia Vegetale, Piccin Editore, di Giuseppe Belli e Collaboratori;

Fondamenti di Patologia Vegetale, Ed. Patron, di A. Matta;

Patologia Postraccolta dei Prodotti Vegetali, di De Cicco et al., Piccin Editore

Plant Pathology, IV Edizione, di Agrios George N., Academic Press.

Schede Fitopatologiche di I. Ponti e F. Laffi, Ed agricole.
