

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO



AA 2011/2012

FACOLTA' DI AGRARIA

**CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN
IMPRENDITORIALITA' E QUALITA' PER IL SISTEMA
AGROALIMENTARE**

INSEGNAMENTI ATTIVATI CON DM 270/04 (modificato)

I ANNO

IMPIANTI E LOGISTICA C.I.

QUALITÀ NEL POST RACCOLTA DELLE PRODUZIONI FRUTTICOLE

QUALITA' DELLE PRODUZIONI ERBACEE C.I.

PROCESSI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

CONTROLLO DEGLI ALIMENTI C.I.

QUALITA' DEI PRODOTTI ZOOTECNICI E ALIMENTAZIONE ANIMALE C.I.

Attiv. Form. a scelta dello studente

FACOLTÀ	Agraria
ANNO ACCADEMICO	2011/2012
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE	Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare
INSEGNAMENTO	Processi dei prodotti agroalimentari
TIPO DI ATTIVITÀ	Caratterizzante
AMBITO DISCIPLINARE	Discipline della produzione
CODICE INSEGNAMENTO	12547
ARTICOLAZIONE IN MODULI	No
NUMERO MODULI	
SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI	AGR/15
DOCENTE RESPONSABILE	Aldo Todaro Ricercatore Università di Palermo
CFU	6
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	90
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ASSISTITE	60
PROPEDEUTICITÀ	Nessuna
ANNO DI CORSO	Primo
SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI	Facoltà di Agraria
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali. Visite tecniche presso impianti agro-alimentari.
MODALITÀ DI FREQUENZA	Facoltativa
METODI DI VALUTAZIONE	Prova orale
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
PERIODO DELLE LEZIONI	Secondo semestre
CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	http://portale.unipa.it/Agraria/home/orario_lezioni/
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	lunedì, ore 10-12; mercoledì, ore 8-10.

<p>RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI</p> <p>Conoscenza e capacità di comprensione Conoscenza e capacità di utilizzare il linguaggio specifico proprio delle macchine, degli impianti e dei processi di produzione delle industrie agro-alimentari. Acquisizione delle conoscenze tecnico-scientifiche fondamentali sui processi di produzione dei prodotti agro-industriali, nonché sulle caratteristiche chimico-fisiche e compositive degli alimenti trattati.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione Capacità di applicare le conoscenze acquisite all'individuazione delle soluzioni ottimali per interventi sicuri ed efficienti nel settore agro-alimentare. Capacità di condurre in autonomia la scelta della soluzioni tecnologiche legate al processo produttivo con particolare attenzione al dimensionamento e alla gestione delle macchine e degli impianti per le filiere produttive di prodotti alimentari.</p> <p>Autonomia di giudizio Acquisire la capacità di reperire dati e di individuare le metodologie di rilevamento per definire</p>

soluzioni alle problematiche tecniche che emergono nell'ambito del settore agro-alimentare. Acquisire la capacità di valutare criticamente le implicazioni ed i risultati degli interventi programmati. Individuare le problematiche e le relative soluzioni per il miglioramento dell'efficienza nelle industrie agro-alimentari.

Essere in grado di valutare le problematiche di scelta, i costi di impianto e di esercizio, l'affidabilità, la sicurezza di funzionamento ed il layout delle macchine e degli impianti delle industrie agro-alimentari.

Abilità comunicative

Capacità di tradurre il proprio linguaggio tecnico-scientifico in un portato divulgativo e, quindi, di comunicare con tecnici di pari e diversa estrazione, di illustrare le caratteristiche tecnico-funzionali delle macchine e le loro modalità di impiego, al fine di migliorarne l'efficienza e la capacità di lavoro. Comunicare efficacemente le proprie tesi e scelte ad un pubblico non specialista, trasmettendo l'importanza delle scelte di pianificazione proposte. Capacità di tradurre le proprie scelte in elaborati progettuali.

Capacità di esporre le tipologie, le caratteristiche, i componenti principali, il funzionamento, le prestazioni e la gestione delle macchine e degli impianti delle industrie agro-alimentari, nonché i principi basilari di analisi e scelta degli stessi, anche ad un pubblico non esperto.

Capacità di apprendimento

Capacità di aggiornamento attraverso la partecipazione a seminari tecnici e scientifici e/o la consultazione di pubblicazioni scientifiche proprie di queste discipline specialistiche. Capacità di seguire, utilizzando le conoscenze acquisite nei due moduli, corsi di approfondimento e seminari specialistici. Capacità di comprendere gli strumenti di nuova acquisizione sviluppati in ambiti di ricerca.

OBIETTIVI FORMATIVI

Il modulo si propone di fornire agli studenti le conoscenze necessarie sulle tecnologie di produzione dei prodotti da forno, del pomodoro, del latte e dei suoi derivati; inoltre si affronterà la tematica di quali tecniche e tecnologie adottare per mantenere la qualità dei prodotti orto-frutticoli nel post-raccolta.

Il modulo ha due scopi: la conoscenza delle tecnologie industriali di produzione degli alimenti trattati; la conoscenza delle caratteristiche chimico-fisiche e compositive di tali prodotti alimentari.

ORE FRONTALI	LEZIONI FRONTALI
2	Introduzione al corso
4	Definizione di tecnologia alimentare, prodotto alimentare, processo e operazioni unitarie industrie. Classificazione tecnologie delle industrie agroalimentari. Prodotti alimentari trattati durante il corso
2	Classificazione dei processi, delle operazioni unitarie e del processo produttivo alimentare.
2	Sicurezza alimentare nei processi di trasformazione
4	Approfondimenti di Operazioni Unitarie: esercitazione su bilanci di massa e bilanci di energia; cenni di psicometria, attività dell'acqua, concentrazione.
4	Processi dell'industria lattiero-casearia: valutazione della qualità del processo produttivo attraverso determinazioni analitiche su materie prime, semilavorati e prodotti finiti, analisi chimiche necessarie a garantire le buone pratiche lavorazione (GMP), analisi chimiche utili per garantire la sicurezza e la qualità del prodotto finito.
4	Processi dell'industria olearia: valutazione della qualità del processo produttivo attraverso determinazioni analitiche su materie prime, semilavorati e prodotti finiti, analisi chimiche necessarie a garantire le buone pratiche lavorazione (GMP), analisi chimiche utili per garantire la sicurezza e la qualità del prodotto finito.
4	Processi dell'industria vitivinicola: valutazione della qualità del processo produttivo attraverso determinazioni analitiche su materie prime, semilavorati e prodotti finiti, analisi chimiche necessarie a garantire le buone pratiche lavorazione (GMP), analisi chimiche utili

	per garantire la sicurezza e la qualità del prodotto finito.
6	Trasformazione del pomodoro: concentrati, passata di pomodoro, pomodori pelati succhi di pomodoro, polpe, triturati e cubettati, pomodori essiccati. Valutazione chimico-fisica e sensoriale delle principali caratteristiche delle materie prime, ai fini della trasformazione.
6	Processi di trasformazioni di Succhi di frutta, confetture e marmellate: definizioni, legislazione, descrizione del processo produttivo, analisi chimico-fisiche e sensoriali su materie prime e prodotti finiti
7	IV gamma: definizioni, legislazione, descrizione del processo, gestione e controllo dei processi e degli impianti ai fini della qualità e del prolungamento della shelf life
6	Panificazione e pastificazione definizioni, legislazione, descrizione del processo
9	VISITE TECNICHE presso industrie alimentari
TESTI CONSIGLIATI	<p>Appunti delle lezioni; Zanoni Bruno, 2011, Tecnologia Alimentare, Libreriauniversitaria; Pompei C., 2005, La trasformazione industriale di frutta e ortaggi, Edagricole; Pompei C., 2009, Operazioni Unitarie della tecnologia alimentare, Casa Editrice Ambrosiana; Cappelli P. e Vannucchi V., Chimica degli Alimenti. Zanichelli.</p> <p>Lecture consigliate: Heldman D.R. & Lund D.B., 2007. Handbook of Food Engineering. CRC Press</p>

FACOLTÀ	Agraria
ANNO ACCADEMICO	2011/2012
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE	Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare
INSEGNAMENTO	Controllo degli alimenti C.I.
TIPO DI ATTIVITÀ	Caratterizzante (I e II modulo) Affine (III modulo);
AMBITO	Discipline della difesa (I modulo); Discipline della fertilità e conservazione del suolo (II modulo); attività formative affini o integrative (III modulo);
CODICE INSEGNAMENTO	12548
ARTICOLAZIONE IN MODULI	SI
NUMERO MODULI	3
SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI	Agr/11 (I modulo), Agr/16 (II modulo), Agr/12 (III modulo)
DOCENTE RESPONSABILE (MODULO 1)	Bruno Massa Professore Ordinario Università di Palermo
DOCENTE COINVOLTO (MODULO 2)	Nicola Francesca Docente a contratto Università di Palermo
DOCENTE COINVOLTO (MODULO 3)	Sandra Lo Piccolo Docente a contratto Università di Palermo
CFU	15
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	225
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ASSISTITE	150
PROPEDEUTICITÀ	Nessuna
ANNO DI CORSO	Primo
SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI	Facoltà di Agraria
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali Esercitazioni in aula Esercitazioni presso laboratori e imprese
MODALITÀ DI FREQUENZA	Facoltativa
METODI DI VALUTAZIONE	Prova Orale Prova scritta in itinere
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
PERIODO DELLE LEZIONI	Secondo semestre
CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	http://portale.unipa.it/Agraria/home/orario_lezioni/
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	Prof. Bruno Massa Lunedì-venerdì Ore 9-12 Dott. Nicola Francesca Martedì e Giovedì Ore 10-12 Dott. ssa Sandra Lo Piccolo lun 10-12

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI
--

Conoscenza e capacità di comprensione

Identificazione e monitoraggio dei principali artropodi e di altri organismi animali infestanti le derrate. Modalità di difesa. Determinazione dell'origine delle infestazioni.

Acquisire le conoscenze sufficienti per controllare e gestire le contaminazioni delle materie prime alimentari e dei prodotti finiti.

Identificazione dei funghi contaminati e micotossinogeni. Metodologie per la prevenzione e la detossificazione delle contaminazioni micotiche.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di garantire la sicurezza igienico sanitaria dei prodotti alimentari dagli attacchi di organismi animali.

Capacità di garantire la sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti alimentari.

Capacità di garantire la sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti alimentari dalle eventuali contaminazioni da agenti fungini.

Autonomia di giudizio

Essere in grado di intervenire per evitare o arginare contaminazioni di derrate alimentari da parte di organismi animali.

Essere in grado di intervenire per evitare o arginare contaminazioni di matrici alimentari da parte di micro-, meso-, e macro-fauna.

Essere in grado di intervenire per prevenire, curare le contaminazioni dei prodotti alimentari da parte dei microrganismi fungini.

Abilità comunicative

Essere in grado di impiegare un linguaggio tecnico adeguato e sintetico per l'esposizione delle problematiche e per il suggerimento di soluzioni idonee.

Essere in grado di impiegare un linguaggio tecnico adeguato e sintetico per la comunicazione dei problemi e per suggerire soluzioni utili.

Impiego di un linguaggio tecnico per la comunicazione delle problematiche e l'eventuale risoluzione degli inquinamenti degli alimenti causati da funghi.

Capacità d'apprendimento

Acquisire la capacità di individuare le cause biologiche delle contaminazioni e di contenere i tempi d'intervento anche grazie all'utilizzo di tecniche e metodologie moderne, mediante continui aggiornamenti e consultazioni scientifiche.

Acquisire la capacità di individuare le cause biologiche delle contaminazioni e di contenere i tempi di intervento anche grazie all'utilizzo di tecniche e metodologie moderne, mediante continui aggiornamenti e consultazioni scientifiche.

Acquisire la capacità di individuare le cause di natura biotica delle contaminazioni micotiche e di contenere i tempi di intervento anche grazie all'utilizzo di tecniche e metodologie moderne, mediante continui aggiornamenti e consultazioni scientifiche.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO 1 "ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA"

Il corso ha la finalità di affrontare i temi inerenti la biologia, l'etologia, il monitoraggio e il controllo degli organismi animali che causano danni alle derrate alimentari per fornire agli studenti la capacità di identificazione dell'origine del danno, delle principali specie infestanti e dei danni da esse procurati, nonché le conoscenze per adottare un controllo a basso impatto ambientale e rispettoso della salute dei consumatori.

MODULO 1	ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA
ORE FRONTALI	ARGOMENTI
2	Generalità sull'entomologia merceologica. Obiettivi del corso.
4	Gli animali infestanti e le attività dell'uomo. L'ecosistema urbano.

4	Considerazioni sull'entità dei danni arrecati dagli organismi animali alle derrate, fattori che influiscono sul livello di danno, diffusione degli organismi animali delle derrate. Aspetti del successo degli artropodi e di alcuni vertebrati infestanti.
3	Danni diretti e danni indiretti. Effetti della presenza di artropodi e di alcuni vertebrati sugli alimenti e sulla salute umana.
2	Biocenosi nei locali di stoccaggio, stagionatura e manipolazione degli alimenti.
4	Collemboli, Psocotteri, Tisanuri e Blattodei.
4	Lepidotteri Piralidi, Galleriidi, Tineidi, Gelechidi.
3	Ditteri.
4	Coleotteri Cleridi, Ostomatidi, Dermestidi, Bostrichidi, Anobiidi, Ptinidi, Nitidulidi, Cucuidi, Silvanidi, Tenebrionidi, Bruchidi, Curculionidi.
2	Vertebrati (Mammiferi Roditori).
3	Prevenzione negli edifici, caratteristiche costruttive, pulizia, materiali di imballaggio e confezionamento.
2	Monitoraggio, campionamenti, strumenti, tecniche di prelievo del campione. Principali metodi di analisi.
4	Analisi delle tracce. Uso delle trappole di diverso tipo. Modalità, procedure per l'utilizzazione dei dati del monitoraggio.
4	Difesa delle derrate. Prodotti fitosanitari per la disinfestazione delle derrate e degli ambienti. Norme di impiego e attrezzature per la distribuzione. Resistenza ai prodotti chimici.
3	Metodi fisici e mezzi meccanici di difesa.
2	Tecniche di lotta integrata e biologica.
Ore	ARGOMENTI
Esercitazioni,	
Laboratorio, Seminari	
2	Riconoscimento delle principali specie di animali infestanti le derrate
2	Applicazione di alcuni metodi di lotta agli animali infestanti le derrate.
3	Monitoraggio, tipi di trappole per il rilevamento e il controllo delle specie infestanti.
3	La lotta antimurina: applicazioni pratiche.
Testi Consigliati	
Trematerra P. & Süss L., 2007. Prontuario di entomologia merceologica e urbana. Aracne ed., Roma	
Süss L. & Locatelli D.P., 2001. I parassiti delle derrate. Calderini ed., Bologna.	

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO 2 “Controllo microbiologico degli alimenti”

Il corso si prefigge di fornire le conoscenze relative all’origine, tassonomia, biodiversità, ecologia e attività metaboliche dei microrganismi pro-tecnologici, probiotici, alterativi e patogeni degli ecosistemi alimentari. Il corso affronta, inoltre, le problematiche connesse all’identificazione, rilevamento e monitoraggio dei principali microrganismi coinvolti nelle fasi di trasformazione e conservazione, al fine di garantire il successo dei processi produttivi e la sicurezza degli alimenti.

MODULO 2	Controllo microbiologico degli alimenti
ORE FRONTALI	ARGOMENTI
1	Obiettivi della disciplina e sua suddivisione.
3	Caratteristiche dei principali microrganismi degli alimenti e loro origine.
8	I fattori ecologici che influenzano la crescita e le attività dei microrganismi negli alimenti.
6	I microrganismi pro-tecnologici e probiotici.
6	I microrganismi indicatori della qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti.
6	I microrganismi anti-tecnologici e le alterazioni degli alimenti.
6	Infezioni e intossicazioni alimentari e microrganismi patogeni trasmessi con gli alimenti.
2	Microbiologia dei principali prodotti alimentari.
2	Cenni sul sistema HACCP.
4	Cenni di tassonomia microbica.
4	Metodi di identificazione, rilevamento e monitoraggio dei principali gruppi microbici associati agli alimenti.
12	Esercitazioni
<i>Testi Consigliati</i>	JAY et al. (2009) – Microbiologia degli alimenti. Springer. ADAMS e MOSS (2002) – Food microbiology – Royal Society of Chemistry. Bologna.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO 3 “Contaminazioni micotiche degli alimenti”

La disciplina è rivolta all’acquisizione delle conoscenze di base relative ai contaminanti micotici degli alimenti freschi, conservati o trasformati. Vengono studiati, inoltre, le principali specie fungine contaminanti, i relativi danni agli alimenti e i rischi per il consumatore.

MODULO 3	CONTAMINAZIONI MICOTICHE DEGLI ALIMENTI
ORE FRONTALI	LEZIONI FRONTALI
2	La contaminazione dei cibi: agenti biotici e abiotici di contaminazione.
2	Contaminanti microbici e rischi per il consumatore
4	Agenti fungini di contaminazione: lieviti e muffe

1	Casi noti di contaminazione micotica degli alimenti e danni alla salute dei consumatori
3	Micotossine: caratteri generali, ruolo ecologico e tappe biochimiche
2	Principali aspetti legislativi delle contaminazioni micotiche
2	Tassonomia, morfologia, ecologia e tossicologia dei principali generi di funghi contaminanti <i>Aspergillus</i> , <i>Claviceps</i> , <i>Fusarium</i> , <i>Penicillium</i>
2	Tecniche di prevenzione delle contaminazioni micotiche
2	Trattamenti detossificanti degli alimenti contaminati
ESERCITAZIONI	
10	Attività di laboratorio: tecniche di isolamento dei microrganismi fungini da alimenti contaminati; osservazioni macro- e microscopiche dei principali generi fungini contaminanti: <i>Aspergillus</i> , <i>Claviceps</i> , <i>Fusarium</i> , <i>Penicillium</i> ; tecniche di valutazione della produzione di micotossine.
TESTI CONSIGLIATI	Materiale didattico fornito durante il corso

FACOLTÀ	Agraria
ANNO ACCADEMICO	2011/2012
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE	Imprenditorialità e Qualità per il sistema agroalimentare
INSEGNAMENTO	Qualità nel post-raccolta delle produzioni frutticole
TIPO DI ATTIVITÀ	Caratterizzante
AMBITO DISCIPLINARE	Discipline della produzione
CODICE INSEGNAMENTO	15367
ARTICOLAZIONE IN MODULI	no
NUMERO MODULI	
SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI	AGR/03
DOCENTE RESPONSABILE	Paolo Inglese Professore Ordinario Università di Palermo
CFU	6
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	90
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ASSISTITE	60
PROPEDEUTICITÀ	Nessuna
ANNO DI CORSO	1
SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI	Facoltà di Agraria
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali, Esercitazioni in laboratorio, Visite in campo
MODALITÀ DI FREQUENZA	Facoltativa
METODI DI VALUTAZIONE	Prova Orale, Test a risposte multiple,
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
PERIODO DELLE LEZIONI	Primo semestre
CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	http://portale.unipa.it/Agraria/home/orario_lezioni/
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	Lunedì, Mercoledì 8,30- 12

<p>RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI</p> <p>Conoscenza e capacità di comprensione <i>Conoscere gli aspetti legati alla gestione della qualità dei prodotti frutticoli e all'influenza dei fattori colturali, fisiologici e tecnologici sull'espressione della qualità dei frutti. Comprendere i meccanismi che regolano la qualità dei frutti e che la determinano.</i></p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione <i>Gli studenti devono avere la capacità di applicare le conoscenze acquisite nel corso dei processi legati alla gestione del prodotto.</i></p> <p>Autonomia di giudizio <i>Gli studenti devono avere la capacità di applicare le conoscenze acquisite, suggerendo le soluzioni adeguate alla migliore espressione e valutazione della qualità dei prodotti frutticoli.</i></p> <p>Abilità comunicative <i>Essere in grado di utilizzare un linguaggio tecnicamente corretto, nell'indirizzare le scelte tecniche legate alla gestione della frutta, in particolare in post-raccolta.</i></p>

Capacità d'apprendimento

Acquisire la capacità di adeguarsi alle conoscenze più aggiornate mediante la consultazione di materiale di carattere divulgativo, tecnico e scientifico.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO

Il Corso offre allo studente le conoscenze necessarie alla definizione della qualità delle produzioni delle piante arboree da frutto e dei meccanismi che la controllano sia durante lo sviluppo e la maturazione del frutto sia nella gestione in post-raccolta, interessando la qualità sia di processo sia di prodotto e le metodologie di analisi strumentali e sensoriali. Il corso affronterà anche le problematiche relative alla classificazione e certificazione della qualità dei prodotti ortofrutticoli. Il Corso ha come obiettivo quello di far apprendere agli studenti gli aspetti inerenti alla valorizzazione delle produzioni con caratteri di qualità specifici, tipici, biologici, storici, con riferimento a:

a) i meccanismi biologici che regolano la qualità dei frutti durante il loro sviluppo, la loro maturazione e nel post-raccolta;

b) i sistemi e i criteri di valutazione della qualità, in termini sia strumentali sia sensoriali;

c) i fattori colturali, tecnologici e logistici che influenzano la qualità del prodotto;

d) le tecnologie di lavorazione e conservazione della frutta;

e) i criteri e gli strumenti di classificazione e certificazione della qualità.

CORSO	Qualità nel post-raccolta delle produzioni frutticole
ORE FRONTALI	LEZIONI FRONTALI
4	La Qualità: definizione e attributi; Qualità di prodotto e Qualità di processo
2	Il consumo di frutta: evoluzione e struttura del commercio: i canali di distribuzione; dal consumo locale al commercio globale
2	Qualità e vocazionalità ambientale: l'interazione genotipo-ambiente, la zonazione, il terroir e i concetti di DOP, IGP, DOC
2	Elementi di morfologia sviluppo e accrescimento dei frutti: le curve di crescita e la loro valutazione
2	Fisiologia della maturazione: respirazione e climaterio; caratterizzazione, significato e fattori che la influenzano
2	Fisiologia della maturazione: il ruolo e i meccanismi di azione dell'etilene
2	Fisiologia della maturazione: la traspirazione; caratterizzazione e fattori che la influenzano
4	Modello di impianto, gestione colturale qualità della frutta
2	Strategie di raccolta, indici di maturazione e qualità dei frutti
2	Il ciclo di sviluppo e maturazione del frutto: evoluzione delle caratteristiche fisiche e organolettiche e composizione delle pomacee
2	Il ciclo di sviluppo e maturazione del frutto: evoluzione delle caratteristiche fisiche e organolettiche e composizione delle pesche
2	Il ciclo di sviluppo e maturazione del frutto: evoluzione delle caratteristiche fisiche e organolettiche e composizione degli agrumi
2	Il ciclo di sviluppo e maturazione del frutto: evoluzione delle caratteristiche fisiche e organolettiche e composizione dell'actinidia
4	Il ciclo di sviluppo e maturazione del frutto: evoluzione delle caratteristiche fisiche e organolettiche delle olive da mensa e dell'olio
2	Il ciclo di sviluppo e maturazione del frutto: evoluzione delle caratteristiche fisiche e

	organolettiche e composizione del ficodindia
4	Il ciclo di sviluppo e maturazione del frutto: evoluzione delle caratteristiche fisiche e organolettiche e composizione dell'uva da vino e da tavola.
2	Il ciclo di sviluppo e maturazione del frutto: evoluzione delle caratteristiche fisiche e organolettiche e composizione della frutta secca (pistacchio e mandorlo)
4	Tecnologie di conservazione della frutta: aspetti tecnologici e fisiologici
4	L'analisi sensoriale: teoria, applicazioni e metodo
2	La certificazione di qualità: significato e uso
2	Elementi di tracciabilità e sicurezza alimentare: aspetti tecnici e legislativi
	ESERCITAZIONI
4	Gli indici di maturazione applicazione su frutta di stagione
2	L'analisi sensoriale: esame dei descrittori e prove di analisi
\$	<p>Materiale didattico</p> <p><i>Beni C., Iannicelli V., Di Dio C. 2001. Il Condizionamento dei Prodotti ortofrutticoli. Edagricole</i></p> <p><i>Gorini F., G. C. Pratella e S. Sansavini. 1994 Conservazione e Qualità della Frutta. 4, Edagricole</i></p> <p><i>Kader A. 2002. Post harvest technology of Horticultural Crops, UCANR, pubbl. 3311</i></p> <p><i>Articoli scientifici, prevalentemente in lingua inglese.</i></p>

FACOLTÀ	Agraria
ANNO ACCADEMICO	2011/2012
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE	Imprenditorialità e Qualità per il sistema agroalimentare
INSEGNAMENTO	Impianti e logistica C.I.
TIPO DI ATTIVITÀ	Caratterizzante (I modulo) Affine (II modulo);
AMBITO DISCIPLINARE	Discipline dell'ingegneria agraria (I modulo) attività formative affini o integrative (II modulo);
CODICE INSEGNAMENTO	12549
ARTICOLAZIONE IN MODULI	SI
NUMERO MODULI	2
SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI	AGR/09 (I modulo) ING-IND/35 (II modulo);
DOCENTE RESPONSABILE (MODULO 1)	Pietro Catania Professore Associato Università di Palermo
DOCENTE COINVOLTO (MODULO 2)	La Scalia Giada Docente a contratto Università di Palermo
CFU	12
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	180
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ASSISTITE	120
PROPEDEUTICITÀ	Nessuna
ANNO DI CORSO	Primo
SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI	Facoltà di Agraria-Plesso Polididattico
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali
MODALITÀ DI FREQUENZA	Facoltativa
METODI DI VALUTAZIONE	Prova Orale
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
PERIODO DELLE LEZIONI	Primo semestre
CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	http://portale.unipa.it/Agraria/home/orario_lezioni/
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	Prof. Pietro Catania Martedì, mercoledì e venerdì ore 9-11. Prof.ssa Giada La Scalia Lunedì 9-11; Martedì 9-11; Venerdì 11-13

<p>RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI</p> <p>Conoscenza e capacità di comprensione. Acquisire le conoscenze sufficienti per la gestione di impianti dell'industria agroalimentare. Capacità di scelta degli spazi in fase di progettazione e/o consulenza agli imprenditori del settore agroalimentare nella scelta delle macchine ed impianti per l'ottenimento di prodotti di qualità.</p> <p>Capacità di applicare conoscenze e comprensione. Capacità di valutare le esigenze tecnico-impiantistiche dell'industria agroalimentare in relazione all'indirizzo produttivo.</p> <p>Autonomia di giudizio.</p>
--

Essere in grado di suggerire, in relazione al settore produttivo, l'adozione di spazi, macchine ed impianti per migliorare gli aspetti quanti-qualitativi delle produzioni agroalimentari.

Abilità comunicative

Essere in grado di utilizzare un linguaggio tecnicamente corretto ma semplice, nell'indirizzare gli imprenditori nelle scelte in grado di consentire il mantenimento di un buon livello gestionale dell'industria agroalimentare.

Capacità di apprendimento

Acquisire la capacità di collegare i diversi fattori che influenzano le produzioni adeguandosi alle conoscenze più moderne mediante la consultazione di materiale scientifico.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO 1 “IMPIANTI AGROALIMENTARI”

Obiettivo del modulo è quello di approfondire le caratteristiche tecniche e funzionali delle macchine e degli impianti dell'industria agroalimentare per l'ottenimento di prodotti di qualità. Saranno studiati i criteri di scelta e di gestione delle macchine dell'intero processo produttivo, dei settori olio, vino e ortofrutticolo.

In particolare saranno trattate le macchine per la lavorazione, la trasformazione, lo stoccaggio ed il confezionamento dei prodotti agroalimentari.

ORE FRONTALI	ARGOMENTI
2	Presentazione del corso, obiettivi e ruolo dell'impiantistica agroalimentare.
4	Richiami di fisica. Ciclo tecnologico di produzione.
	Macchine e impianti enologici
2	Pesatura, campionatura, misurazioni, scarico in tramoggia e convogliatore primario
4	Di rasatura, pigiatura, sgrondatura, atmosfere protette e pompe
4	La produzione del mosto, presse continue e discontinue, cicli operativi.
4	Filtrazione: di superficie, di profondità, con deposito, con prepanello ad alluvionaggio continuo, con strati filtranti, tangenziale tradizionale, tangenziale su membrana, ultrafiltrazione e microfiltrazione, filtrazione rotativa sottovuoto
2	La linea di imbottigliamento: la depallettizzazione, il risciacquo, il riempimento, la tappatura, la capsulatura, l'etichettatura, l'inscatolamento e la pallettizzazione
2	Macchine e impianti oleari
8	Pesatura, campionatura, misurazioni, scarico in tramoggia e convogliatore primario
4	Lavaggio, frangitura, gramolatura, separazione al decanter e centrifugazione.
4	Stoccaggio, filtrazione e confezionamento.
	Macchine e impianti per l'ortofrutta
10	Macchine e impianti per il condizionamento dei prodotti ortofrutticoli per il consumo fresco e per la IV gamma. La catena del freddo. Macchine per il confezionamento.
ORE	ESERCITAZIONI
10	Visite tecniche presso industrie agroalimentari della Sicilia occidentale
Testi Consigliati	G. Nardin – A. Gaudio – G. Antonel – P. Simeoni Impiantistica enologica – Ciclo tecnologico di vinificazione e progettazione degli impianti – Ed agricole L. Cerretani, A. Bendini; A. Ricci – Minifrantoi - Edagricole

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO 2 “LOGISTICA DEI TRASPORTI AGROALIMENTARI”

Obiettivo del modulo è quello di definire le tipologie e i principi di funzionamento dei magazzini industriali ed il loro dimensionamento. Saranno acquisite le conoscenze inerenti la gestione delle scorte operative e di sicurezza.

MODULO 2	“LOGISTICA DEI TRASPORTI AGROALIMENTARI”
ORE FRONTALI	LEZIONI FRONTALI
2	Introduzione al corso.
4	Caratteristiche e classificazione dei sistemi di produzione.
	Gestione dei magazzini
2	Definizione delle caratteristiche delle unità di carico e degli imballi
7	Sistemi di trasporto interno e infrastrutture di stoccaggio
7	Tipologie dei magazzini e indici di prestazione
7	Dimensionamento ottimale dei magazzini
	Logistica integrata e gestione delle scorte
4	Gestione della produzione, piano aggregato di produzione, material requirement planning
5	Gestione delle scorte - introduzione
6	Gestione delle scorte – scorte operative.
6	Gestione delle scorte – scorta di sicurezza
ORE	ESERCITAZIONI
4	Dimensionamento di un magazzino industriale servito da carrelli traslo-elevatori
2	Scorte operative
2	Scorte di sicurezza
2	Introduzione al corso.
TESTI CONSIGLIATI	<input type="checkbox"/> A. Monte – elementi di impianti industriali vol.I <input type="checkbox"/> A. Pareschi, A. Persona, E. Ferrari, A. Regattieri – Logistica integrata e flessibile – società editrice esculapio <input type="checkbox"/> Caron, Marchet, Wegner, Impianti di movimentazione e stoccaggio dei materiali, Hoepli <input type="checkbox"/> Christopher, Logistics and supply chain management – Prentice Hall <input type="checkbox"/> Appunti del docente

FACOLTÀ	Agraria
ANNO ACCADEMICO	2011/2012
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE	Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare
INSEGNAMENTO	Qualità delle produzioni erbacee C.I.
TIPO DI ATTIVITÀ	Caratterizzante
AMBITO	Discipline della produzione
CODICE INSEGNAMENTO	15373
ARTICOLAZIONE IN MODULI	SI
NUMERO MODULI	2
SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI	AGR/02 (I modulo) AGR/04 (II modulo)
DOCENTE RESPONSABILE (MODULO 1: Qualità delle colture erbacee)	Alfonso Salvatore FRENDA Professore associato Università di Palermo
DOCENTE RESPONSABILE (MODULO 2: Qualità in orticoltura)	Alessandro MICELI Ricercatore Università di Palermo
CFU	12
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	180
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ASSISTITE	120
PROPEDEUTICITÀ	Nessuna
ANNO DI CORSO	Primo
SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI	Facoltà di Agraria
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali, esercitazioni e visite tecniche
MODALITÀ DI FREQUENZA	Facoltativa
METODI DI VALUTAZIONE	Prova orale
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
PERIODO DELLE LEZIONI	Primo e secondo semestre
CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	http://portale.unipa.it/Agraria/home/orario_lezioni/
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	Prof. Alfonso S. Frenda lun. - merc.- ven. 10.00 ÷ 12.00 Dott. Alessandro Miceli Mercoledì 10-12

<p>RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI</p> <p>Conoscenza e capacità di comprensione Acquisire le conoscenze sufficienti per poter portare a compimento cicli colturali per l'ottenimento di produzioni di qualità, valorizzare e mantenere la qualità dei prodotti nelle fasi post-raccolta.</p> <p>Capacità di applicare conoscenze e comprensione Capacità di gestire colture erbacee per ottimizzare i livelli produttivi e qualitativi, valutare la qualità dei prodotti ottenuti e mettere in atto le migliori strategie di valorizzazione dei prodotti nelle fasi post-raccolta sino all'utilizzo finale.</p> <p>Autonomia di giudizio Essere in grado individuare, in relazione alle condizioni ambientali e alla destinazione d'uso,</p>
--

mezzi tecnici e tecnologie per migliorare gli aspetti quanti-qualitativi delle produzioni e garantire il mantenimento della qualità globale nelle fasi post-raccolta.

Abilità comunicative

Essere in grado di utilizzare un linguaggio tecnicamente corretto ma semplice, nell' indirizzare gli operatori del settore agro-alimentare alle scelte per l'ottimizzazione delle colture erbacee e la valorizzazione della qualità dei prodotti.

Capacità di apprendimento

Acquisire la capacità di collegare i diversi fattori che influenzano gli aspetti qualitativi delle colture erbacee adeguandosi alle conoscenze più moderne mediante la consultazione di materiale scientifico.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO 1: "Qualità delle colture erbacee"

Presentare il settore produttivo delle coltivazioni erbacee, con riferimento agli aspetti che influenzano l' approvvigionamento e la qualità di tali colture per gli usi agroalimentari ed industriali. Alcune informazioni biologiche e di tecnica analitica già in possesso allo studente vengono approfondite ed utilizzate per meglio comprendere le caratteristiche di rilevanza agroalimentare ed industriale delle colture erbacee. Si approfondiscono gli aspetti utili per orientare, controllare e descrivere la qualità post-raccolta delle principali colture erbacee. Si segue il più possibile il taglio didattico dell'analisi di filiera, per addestrare lo studente ai rapporti tecnici con i diversi operatori implicati nella filiera. Si forniranno numerosi esempi che evidenziano le possibilità offerte dalla scelta dell'ambiente di coltivazione, dell'agrotecnica, della modalità di raccolta e conservazione nella valorizzazione qualitativa delle produzioni erbacee.

MODULO 1 QUALITÀ DELLE COLTURE ERBACEE

ORE

FRONTALI Lezioni frontali

1 **Introduzione al corso:** obiettivi, relazioni con altri corsi, organizzazione del corso e dell' esame, libri di testo.

10

Colture cerealicole: Cenni sull'inquadramento botanico ed ecologico dei cereali. Cenni sulla morfologia e sul ciclo biologico in rapporto alla qualità finale. Introduzione alle loro principali utilizzazioni. Morfologia della cariosside. Interazione genotipo-ambiente. Qualità sanitaria e riferimenti al problema delle micotossine. Qualità salutistica e alimenti funzionali. Conservazione dei cereali.

12 **Cereali vernini** - *Frumenti (tenero, duro, farro), Orzo da malto, Cereali minori (avena, segale, triticale)*

5 **Cereali estivi** - *Mais, Riso, Cereali estivi minori (sorgo e miglio)*

6

Colture proteaginose: Cenni sull'inquadramento botanico ed ecologico delle leguminose da granella. Cenni sulla morfologia e sul ciclo biologico in rapporto alla qualità finale. Qualità nutrizionale ed utilizzazione delle leguminose nell' alimentazione umana e animale. Fattori antinutrizionali della granella. La conservazione in post-raccolta della granella secca. Produzioni per l'industria mangimistica e di conservazione. Interazione genotipo-ambiente. Produzioni tipiche.

8 *Fava e Cece, Pisello proteico e da industria, Lenticchia e cicerchia, Fagiolo e lupino*

2

Colture oleaginose: Cenni sull'inquadramento botanico ed ecologico delle colture oleaginose. Cenni sulla morfologia e sul ciclo biologico in rapporto alla qualità finale. Morfologia e composizione chimica del seme. Introduzione alle principali utilizzazioni dei semi di oleaginose. Fattori antinutrizionali. Conservazione in post-raccolta dei semi. Tecniche di estrazione dell'olio. Problematiche inerenti l'alimentazione umana e l'uso industriale dell'olio di estrazione. Utilizzazione dei sottoprodotti dell'industria di estrazione.

4 *Soia, Colza e Girasole*

Esercitazioni e Visite tecniche

6 Determinazione dei parametri qualitativi delle granelle.

6 Visite ad aziende della filiera di produzione, conservazione e trasformazione dei cereali.

Testi Consigliati

R. Baldoni, L. Giardini - *Coltivazioni erbacee*. Volumi I, II. Patron Editore.

P. Ranalli - Leguminose e agricoltura sostenibile. Calderini Edagricole.
F. Basso - Piante alimentari, cereali e proteaginose. Pitagora Editrice Bologna.
G. Baccharini, A. Villani - La conservazione dei cereali. Edagricole
Materiale fornito dal Docente

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO 2: "Qualità in orticoltura"

Introdurre gli studenti al concetto di qualità specifica e di qualità globale. Fornire le informazioni necessarie per una valutazione delle caratteristiche qualitative e di preparazione per il mercato dei principali ortaggi sia relativamente ai prodotti freschi sia ai trasformati. Approfondire la conoscenza del settore produttivo delle coltivazioni orticole, con riferimento agli aspetti che influenzano la qualità di tali colture, le relazioni tra ambiente e qualità, gli usi agroindustriali.

Fornire indicazioni sui mezzi e le tecniche per conservare e valorizzare la qualità dei prodotti orticoli nelle fasi post-raccolta.

MODULO 2 QUALITÀ IN ORTICOLTURA

ORE

FRONTALI Lezioni frontali

- 3 La qualità dei prodotti orticoli.
- 2 Tipologie delle qualità: agronomica, tecnologica, merceologica, igienico-sanitaria, nutrizionale, organolettica e ambientale.
- 2 Componenti della qualità nei prodotti orticoli.
- 2 Cenni sulle metodologie analitiche di valutazione della qualità.
- 2 Ortaggi e alimenti funzionali: valore biologico-nutrizionale degli ortaggi.
- 1 Strumenti normativi e norme di qualità riguardanti i prodotti orticoli.
- 1 Attestazioni particolari di qualità: marchi di qualità e di origine (DOP, IGP).
- 2 Direttive e decreti per l'igiene dei prodotti. Tracciabilità e Rintracciabilità. Certificazione di filiera.
- 4 Mezzi tecnici ed agronomici per il miglioramento delle caratteristiche qualitative delle produzioni orticole.
- 2 Problematica dei nitrati: accumulo e tossicità negli ortaggi - tecniche per ridurre l'accumulo.
- 2 Maturazione degli ortaggi e indici di maturazione.
- 2 Mezzi e tecniche per conservare e mantenere la qualità dei prodotti orticoli nelle fasi post-raccolta.
- 3 Il condizionamento dei prodotti orticoli nella fase post-raccolta; Sistemi di raffreddamento. Atmosfera controllata e modificata.
- 1 Ruolo dell'etilene nella vita post raccolta.
- 1 Cenni di miglioramento genetico per la qualità dei prodotti orticoli.
- 2 Aspetti generali e parametri della qualità degli ortaggi (ortaggi di serra, ortaggi di pieno campo e da industria).
- 4 Anguria, Melone, Zucca da zucchini.
- 6 Pomodoro, Peperone, Melanzana, Patata.
- 2 Aglio, Cipolla.
- 2 Fragola.
- 2 Carciofo.
- 2 Insalate (Lattuga, Indivia, Scarola, Radicchio).
- 2 Broccolo, Cavolfiore.
- 2 Leguminose ortive.
- 2 Prodotti di IV gamma.
- 1 Funghi eduli.

Ore Esercitazioni Laboratorio Seminari

- 2 Analisi sensoriali e panel test
- 2 Utilizzo di strumenti per la valutazione della qualità dei prodotti orticoli

Testi Consigliati

Bianco V.V. - Orticoltura. Patron Editore
Tesi R. - Principi di Orticoltura. Edagricole
Dispense fornite dal Docente.

FACOLTÀ	Agraria
ANNO ACCADEMICO	2011/2012
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE	Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare
INSEGNAMENTO	Qualità dei prodotti zootecnici e alimentazione animale C.I.
TIPO DI ATTIVITÀ	Caratterizzante (I modulo); affine (II modulo)
AMBITO DISCIPLINARE	Disciplina della produzione (I modulo); attività formative affini o integrative (II modulo)
CODICE INSEGNAMENTO	15382
ARTICOLAZIONE IN MODULI	SI
NUMERO MODULI	2
SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI	AGR/19 (I modulo); AGR/18 (II modulo)
DOCENTE RESPONSABILE (Disciplina 1)	Antonino Di Grigoli Ricercatore Università di Palermo
QUALITÀ DEI PRODOTTI ZOOTECNICI	
DOCENTE COINVOLTO (modulo 2)	Massimo Todaro Ricercatore Università di Palermo
ALIMENTAZIONE ANIMALE	
CFU	9
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	135
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ASSISTITE	90
PROPEDEUTICITÀ	Nessuna
ANNO DI CORSO	Primo
SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI	Facoltà di Agraria
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali Visite tecniche aziendali
MODALITÀ DI FREQUENZA	Facoltativa
METODI DI VALUTAZIONE	Prova Orale
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
PERIODO DELLE LEZIONI	Secondo semestre
CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	http://portale.unipa.it/Agraria/home/orario_lezioni/
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	Dott. Antonino Di Grigoli: Lunedì 10-12, Mercoledì 10-12. Dott. Aldo Todaro: Lunedì 9-11, Mer 9-10 e 12-13.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione

Acquisizione delle conoscenze relative ai diversi parametri qualitativi dei prodotti zootecnici e dei fattori in grado di modificarli fra cui l'alimentazione del bestiame. Capacità di affrontare autonomamente le problematiche delle produzioni zootecniche e dell'alimentazione animale.

Conoscere le tecniche e i processi per la gestione della qualità dei prodotti. Conoscere i principi di nutrizione e alimentazione animale e le loro implicazioni sulla qualità dei prodotti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di riconoscere e valutare gli interventi professionali quali la scelta della razza, l'alimentazione, le tecniche di allevamento in grado di modificare la produzione quanti-qualitativa dei prodotti (latte e carne) ottenuti dalle principali specie di interesse zootecnico.

Autonomia di giudizio

Essere in grado di indicare, in relazione alle differenti condizioni, l'adozione di accorgimenti o di tecnologie moderne per migliorare gli aspetti quanti-qualitativi delle produzioni zootecniche. Capacità di sviluppare autonomia di giudizio in merito all'efficienza ed efficacia delle scelte zootecniche di gestione e alimentazione degli animali e loro risvolti sulla qualità e salubrità dei prodotti zootecnici.

Abilità comunicative

Capacità di esporre i risultati degli interventi tecnici e gestionali, in forma sia scritta che orale, con linguaggio tecnico-scientifico chiaro e comprensibile ai vari livelli degli operatori del settore. Essere in grado di sostenere l'importanza degli interventi prospettati ed evidenziarne i riflessi sulla qualità dei prodotti zootecnici.

Capacità d'apprendimento

Capacità di aggiornamento con la consultazione delle pubblicazioni scientifiche proprie del settore zootecnico. Capacità di seguire, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso, percorsi formativi di grado avanzato.

**OBIETTIVI FORMATIVI DELLA DISCIPLINA QUALITÀ DEI PRODOTTI
ZOOTECNICI**

Obiettivo del modulo è quello di impartire conoscenze sui parametri che identificano la qualità delle produzioni ottenute dalle principali specie di interesse zootecnico poligastriche e monogastriche. Vengono approfondite le conoscenze dei sistemi di gestione, delle tecniche alimentari e di allevamento, tradizionali e innovative, delle specie bovina, ovina, caprina, bufalina, suina e asinina, destinate alla produzione di latte, carne, lana e pelo. Viene approfondito il ruolo che le scelte tecnico-organizzative rivestono ai fini dell'efficienza produttiva degli allevamenti, con particolare riferimento alla qualità dei prodotti.

MODULO 1	QUALITÀ DEI PRODOTTI ZOOTECNICI
ORE FRONTALI	LEZIONI FRONTALI
2	Introduzione al corso. Inquadramento generale del settore zootecnico in Italia, con particolare riferimento al settore lattiero caseario, della carne e della lana.
3	PRODUZIONE DEL LATTE. Tipologie di allevamento e strutture di stabulazione delle diverse specie zootecniche. Requisiti igienico-sanitari degli alimenti di origine animale e delle strutture di produzione, conservazione e

	trasformazione secondo la normativa vigente.
23	<p>Il latte: definizione, sintesi e meccanismi di secrezione. Principali fattori che influenzano la produzione quanti-qualitativa del latte.</p> <p>Parametri fisico - chimici del latte (punto crioscopico, peso specifico, pH, acidità titolabile) e fattori che li influenzano.</p> <p>Parametri chimico-nutrizionali del latte (lattosio, grasso, proteina, caseina, minerali, vitamine, enzimi, ormoni, nutraceutici) e fattori che li influenzano.</p> <p>Parametri organolettici del latte (aroma e sapore) e fattori che li influenzano.</p> <p>Parametri tecnologici (attitudine alla coagulazione) e fattori che la influenzano.</p> <p>Parametri igienico - sanitari del latte (cellule somatiche, Carica microbica, agenti infettivi e contaminati vari) e fattori che li influenzano.</p> <p>Mungitura manuale e meccanica di bovini, ovini e caprini ed influenza sulla produzione quanti-qualitativa del latte. La mastite: cause della comparsa e fattori che la influenzano.</p> <p>La qualità dei prodotti lattiero-caseari, con particolare riferimento alle produzioni tipiche siciliane.</p>
3	<p>Cenni sulle produzioni di lana e pelo ottenute dalle specie zootecniche.</p> <p>Principali parametri qualitativi della lana.</p>
4	<p>Cenni sull'allevamento del bufalo e dell'asino e sulla qualità dei prodotti da loro ottenuti.</p>
9	<p>PRODUZIONE DELLA CARNE bovina, ovina e caprina.</p> <p>Categorie di bovini, ovini e caprini avviati alla macellazione. Cenni sull'allevamento delle diverse categorie allevate per la produzione di carne.</p> <p>Macellazione. Resa in carne e fattori che la influenzano.</p> <p>Caratteristiche qualitative della carcassa bovina, ovina e caprina e classificazione secondo le griglie SEUROP.</p>
9	<p>Parametri qualitativi della carne e fattori che li influenzano (caratteristiche igienico-sanitarie, chimico-nutrizionali, tecnologiche, organolettiche e psico-sociologiche).</p> <p>Influenza dei sistemi di allevamento sulla qualità dei prodotti carnei.</p>
4	<p>La zootecnia biologica e la qualità dei prodotti zootecnici.</p>
	ESERCITAZIONI

3	<p>Visite tecniche aziendali.</p> <p><i>N.B. tutte le lezioni sono corredate di supporti visivi.</i></p>
TESTI CONSIGLIATI	<p>Materiale utilizzato e discusso a lezione (disponibile su CD).</p> <p>A. Giussani. Il latte di qualità. Edizioni Edagricole.</p> <p>G. Bittante, I. Andrighetto, M. Ramanzin, Tecniche di produzione animale, Liviana Editore.</p> <p>P.G. Monetti, Allevamento dei bovini e dei suini, Giraldi Editore.</p> <p>R. Parigi Bini, A. Someda De Marco. Zootecnica speciale dei bovini – Produzione della carne. Patron Editore.</p>

OBIETTIVI FORMATIVI DELLA DISCIPLINA ALIMENTAZIONE ANIMALE

Obiettivo della disciplina è quello di fornire le nozioni legate all'alimentazione degli animali zootecnici. La disciplina è strutturata in modo tale da fornire allo studente che non possiede conoscenze di alimentazione animale, le basi di fisiologia della digestione, di valutazione chimico-fisica degli alimenti del bestiame al fine di poter pervenire al calcolo della razione di una determinata categoria produttiva di animali di cui si conoscono i fabbisogni nutritivi. Particolare risalto verrà dato agli effetti dell'alimentazione sulla qualità delle produzioni animali (latte e carne).

MODULO 2	ALIMENTAZIONE ANIMALE
ORE FRONTALI	LEZIONI FRONTALI
6	Cenni sulla fisiologia della digestione nei monogastrici e poligastrici
2	Valutazione degli alimenti: composizione chimica ed utilizzazione dell'energia e dell'azoto
2	Digeribilità e appetibilità degli alimenti
2	Valore nutritivo: metodi di valutazione e calcolo
2	Valutazione delle proteine e valore biologico
2	L'ingestione degli alimenti e i fattori che regolano l'appetito
4	Fabbisogni nutritivi in funzione delle produzioni zootecniche
2	Dismetabolie alimentari
2	Effetti dell'alimentazione sulla qualità del latte
2	Effetti dell'alimentazione sulla qualità della carne
2	Cenni sul calcolo della razione
	ESERCITAZIONI
2	Analisi degli alimenti in laboratorio

<p>TESTI CONSIGLIATI</p>	<p>1) Bittante G., Andrighetto I., Ramanzin M. – Fondamenti di Zootecnica. Liviana Editore 2) Antongiovanni M. - Nutrizione degli animali in produzione zootecnica. Edagricole Editore 3) Pulina G. – L'alimentazione degli ovini da latte – Edizioni Avenue Media 4) Dell'Orto V., Savoini G. - Alimentazione della vacca da latte. Edagricole</p>
------------------------------	---

INSEGNAMENTI ATTIVATI CON DM 270/04 (modificato)

II ANNO

PROVA FINALE

TIROCINIO

POLITICA AGRICOLA DELL'UE

GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE

QUALITA', CERTIFICAZIONE E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE C.I.

SOCIOLOGIA DEI CONSUMI

NOTA: Gli insegnamenti del terzo anno trovano solo parziale riscontro rispetto a quanto pubblicato in Off-Web poiché alcune discipline e/o annualità non sono state attivate.

FACOLTÀ	Agraria
ANNO ACCADEMICO	2011/2012
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE	Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare
INSEGNAMENTO	Gestione dell'impresa agroalimentare
TIPO DI ATTIVITÀ	Caratterizzante
AMBITO	Discipline economico gestionali
CODICE INSEGNAMENTO	12557
ARTICOLAZIONE IN MODULI	No
NUMERO MODULI	
SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI	AGR/01
DOCENTE RESPONSABILE	Borsellino Valeria Ricercatore Università di Palermo
CFU	6
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	90
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ASSISTITE	60
PROPEDEUTICITÀ	Nessuna
ANNO DI CORSO	Secondo
SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI	Facoltà di Agraria
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali Esercitazioni in aula
MODALITÀ DI FREQUENZA	Facoltativa
METODI DI VALUTAZIONE	Prova scritta (anche intermedia per gli studenti frequentanti) e colloquio orale
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
PERIODO DELLE LEZIONI	Primo semestre
CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	http://portale.unipa.it/Agraria/home/orario_lezioni/
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	Martedì 12.00-13.00, Venerdì ore 10.00-11.00

<p>RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI</p> <p>Conoscenza e capacità di comprensione Acquisire conoscenze di base sulle principali metodologie di analisi economica e contabile dell'impresa agroalimentare.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione Interpretare i rapporti tra impresa, ambiente, contesto politico. Essere in grado di leggere un bilancio contabile e determinarne i relativi indici.</p> <p>Autonomia di giudizio Essere in grado di valutare la performance delle imprese agroalimentari.</p> <p>Abilità comunicative Capacità di esporre i risultati del bilancio contabile dell'azienda agroalimentare.</p> <p>Capacità d'apprendimento Aggiornamento tramite la consultazione delle pubblicazioni scientifiche proprie del settore economico e di quello politico. Capacità di seguire, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso, sia master di secondo livello, sia seminari specialistici nel settore dell'economia agroalimentare.</p>

<p>OBIETTIVI FORMATIVI DELL'INSEGNAMENTO "GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE" L'insegnamento fornisce le conoscenze fondamentali sul funzionamento dell'impresa in generale, e di quella agroalimentare in particolare, e sulle principali problematiche gestionali. Fornisce, inoltre, conoscenze di carattere generale sulle teorie e modelli di analisi economica e contabile dell'impresa agroalimentare.</p>
--

CORSO	GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE
ORE FRONTALI	LEZIONI FRONTALI
1	Obiettivi del corso e sua suddivisione.
9	Elementi di economia aziendale: La nozione e le tipologie di impresa. Impresa quale sistema socio-tecnico. Impresa quale sistema cognitivo. La <i>corporate social responsibility</i> . I concetti

	di ambiente e mercato. I sub-sistemi generali del contesto ambientale. Le relazioni con il micro-ambiente e con il macro-ambiente. I diversi tipi di imprese. I soggetti aziendali. Imprenditore e manager. Teoria degli Stakeholder. Ruoli e funzioni dell'impresa. Teorie sulle finalità imprenditoriali. L'impresa quale sistema di trasformazione efficiente. La struttura dell'impresa. Assetto istituzionale. Combinazioni economiche. Configurazione patrimoniale. Configurazione personale. Coordinazioni parziali. Combinazioni parziali.
2	La Social Network Analysis
20	Strategia e gestione strategica nel sistema impresa; Il concetto di strategia. Mission e vision. Processo di definizione della strategia. La definizione del business. L'analisi dei fattori esterni all'impresa. Il modello di concorrenza allargata. Paradigma struttura-condotta-performance. L'analisi dei fattori interni. Risorse e competenze. Competenze distintive. La catena del valore e vantaggio competitivo: la strategia di leadership di costo. Strategie competitive: vantaggio di costo e vantaggio di differenziazione; strategia di focalizzazione; swot analysis. I diversi approcci alla strategia. Le strategie di sviluppo, sviluppo monosettoriale, integrazione orizzontale e integrazione verticale. Strategie di crescita: diversificazione produttive e internazionalizzazione
2	Esercitazioni sulla determinazione degli indici di bilancio. Casi aziendali
6	La funzione organizzativa; principi generali, struttura semplice, modello funzionale, il modello divisionale, la holding, il modello per progetto, la struttura a matrice.
8	Le operazioni di gestione; I cicli del processo produttivo. la dinamica dei valori: valori finanziari e valori economici di reddito e di capitale. La tavola a fonti ed impieghi. Bilancio d'esercizio. Analisi del capitale d'impresa. Lo stato patrimoniale. Analisi del reddito. Il conto economico. La forma scalare del conto economico. Gli indici di bilancio.
4	Esercitazioni sugli argomenti trattati durante il corso mediante prova scritta con domande a risposta aperta, multipla, vero/falso. Simulazione di esame di profitto.
2	Il business plan.
6	Presentazione di testimonianze aziendali
TESTO CONSIGLIATO	B. Torquati: <i>Economia e gestione dell'impresa agraria</i> . Edagricole, Bologna, 2003; - S.Sciarelli, <i>Elementi di economia e gestione delle imprese</i> , Cedam, 2008

FACOLTÀ	Agraria
ANNO ACCADEMICO	2011/2012
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE	Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare
INSEGNAMENTO	Qualità, certificazione e marketing del sistema agroalimentare C.I.
TIPO DI ATTIVITÀ	Caratterizzante
AMBITO DISCIPLINARE	Discipline economico gestionali
CODICE INSEGNAMENTO	15383
ARTICOLAZIONE IN MODULI	SI
NUMERO MODULI	2
SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI	AGR/01 (I e II modulo)
DOCENTE RESPONSABILE (MODULO 1)	Pietro Columba Professore Ordinario Università di Palermo
DOCENTE COINVOLTO (MODULO 2)	Simona Bacarella Professore Associato Università di Palermo
CFU	12
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	180
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ASSISTITE	120
PROPEDEUTICITÀ	Nessuna
ANNO DI CORSO	2°
SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI	Facoltà di Agraria
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali, Esercitazioni in aula, Visite in azienda, verifiche periodiche
MODALITÀ DI FREQUENZA	Facoltativa
METODI DI VALUTAZIONE	Prova Orale, Prova Scritta, Test a risposte multiple, Presentazione di una Tesina
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
PERIODO DELLE LEZIONI	Primo semestre
CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	http://portale.unipa.it/Agraria/home/orario_lezioni/
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	Prof. Pietro Columba -Lunedì e Mercoledì ore 10,00-12,00 Prof.ssa Simona Bacarella -Lunedì e Mercoledì ore 9,00 -12,00

<p>RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI</p> <p>Conoscenza e capacità di comprensione</p> <p>Il corso fornisce gli elementi per la conoscenza delle procedure di certificazione, dell'adattamento d'impresa, delle problematiche economiche connesse. Gli studenti acquisiscono la capacità di comprendere l'efficacia delle strategie imprenditoriali basate sulla qualità e gli effetti del sistema relazionale e sociale nel determinare la competitività del territorio. Inoltre, gli studenti acquisiscono competenze professionali per comprendere le problematiche relative agli stili di vita ed ai modelli di consumo degli alimenti e, conoscenze tecniche per la promozione e la</p>

valorizzazione delle produzioni nel sistema agroalimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

La presentazione e l'elaborazione su casi studio reali è finalizzata a conseguire la capacità di applicare le conoscenze alle problematiche imprenditoriali, comprendendone la reale portata e le implicazioni economiche: ottenimento di sostegni finanziari, ottemperanza a prescrizioni normative, organizzazione di iniziative coinvolgenti diversi operatori della filiera nonché Enti e Istituzioni intorno ad iniziative di sviluppo, di organizzazione dell'offerta, di valorizzazione dei prodotti.

Autonomia di giudizio

A seguito dell'apprendimento dei contenuti somministrati, lo studente acquisisce autonoma capacità di giudizio in merito alle scelte imprenditoriali: fattibilità, convenienza economica, opportunità strategica, impatto sull'ambiente e sulla collettività.

Abilità comunicative

La stesura di elaborati originali e di presentazioni all'aula sviluppa l'abilità di comunicare gli obiettivi, le opportunità, le difficoltà e i vantaggi di interventi imprenditoriali singoli o in associazione tra imprese o operatori del sistema agricolo.

Capacità d'apprendimento

Le capacità acquisite nel corso consentiranno allo studente di proseguire l'apprendimento curando autonomamente lo studio di ricerche, articoli, novità normative, cogliendone i tratti significativi.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO 1

Formazione di figure professionali capaci di attivare iniziative d'impresa e di filiera inerenti la valorizzazione delle produzioni con caratteri di qualità specifici, tipici, biologici, storici, ecc.; in particolare, la valorizzazione dei prodotti sul mercato comporta la conoscenza approfondita delle tematiche, dell'economia, del mercato, della certificazione di qualità, della specificità territoriale.

MODULO 1	CERTIFICAZIONE ED ECONOMIA DELLA QUALITÀ
ORE FRONTALI	LEZIONI FRONTALI
2	Introduzione al corso: la qualità nella scienza economica
6	Concorrenza e differenziazione di prodotto
4	Le preferenze qualitative del consumatore
6	Differenziazione di prodotto e DAP
2	I costi di transazione
6	La certificazione di qualità
4	Adattamento di filiera per la qualità
4	Le relazioni tra qualità agroalimentare, ambiente, turismo e sviluppo economico.
6	La qualità per la competitività del territorio
	ESERCITAZIONI
20	Esercitazioni e verifiche: casi studio, ricerche avanzate, test di valutazione in itinere
TESTI CONSIGLIATI	Dispense, articoli su riviste specializzate, altri materiali forniti dal docente.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO 2

Obiettivo del modulo è di inquadrare il contesto economico del mercato agroalimentare, costruendo il percorso seguito dal prodotto lungo tutta la filiera. Inoltre, il modulo si propone di fornire agli studenti la conoscenza e gli strumenti per l'applicazione del marketing agroalimentare in relazione ai principali fattori caratterizzanti il prodotto e la sua distribuzione, e di identificare gli strumenti per realizzare attraverso il piano di marketing appropriate strategie.

MODULO 2	ECONOMIA DI MERCATO E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
ORE FRONTALI	LEZIONI FRONTALI
4	Introduzione: sistema agroalimentare, definizione e concetti di mercato
6	Mercato al consumo e comportamento del consumatore
4	Cenni su Domanda ed Offerta
7	Funzioni del mercato e distribuzione dei prodotti agroalimentari
3	Origine ed evoluzione del concetto e delle attività di marketing nell'impresa.
3	Il Piano marketing.
4	La Segmentazione del mercato.
3	Il Marketing mix: le 4 P
5	Prodotto: concetto, definizione, classificazione e strategie relative ai prodotti; il ciclo di vita del prodotto
5	Prezzi: rilevanza economica e competitiva; determinazione e politiche di prezzo
4	Promozione e pubblicità.
	ESERCITAZIONI
12	Esercitazione: casi studio, ricerche avanzate
TESTI CONSIGLIATI	<ul style="list-style-type: none"> - Messori F, Ferretti F.: ; Economia del mercato agro-alimentare (Nuova edizione) – Edagricole - Malassis, L.; Ghersi, G. Introduzione all'economia agroalimentare. Bologna: Il Mulino - Philip Kotler: Marketing management; analisi, pianificazione e controllo. ISEDI - Antonio Foglio: Il marketing agroalimentare; mercato e strategie di commercializzazione. Franco Angeli. - Bacarella S. : Appunti delle lezioni e materiale didattico distribuiti durante il corso di insegnamento.

FACOLTÀ	Araria
ANNO ACCADEMICO	2011/2012
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE	Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare
INSEGNAMENTO	Politica agricola della U.E.
TIPO DI ATTIVITÀ	Caratterizzante
AMBITO DISCIPLINARE	Discipline economico gestionali
CODICE INSEGNAMENTO	08054
ARTICOLAZIONE IN MODULI	NO
NUMERO MODULI	
SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI	AGR/01
DOCENTE RESPONSABILE	Maria Crescimanno Professore Ordinario Università di Palermo
CFU	6
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	90
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ASSISTITE	60
PROPEDEUTICITÀ	Nessuna
ANNO DI CORSO	2°
SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI	Facoltà di Agraria
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali
MODALITÀ DI FREQUENZA	Facoltativa
METODI DI VALUTAZIONE	Prova Orale
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
PERIODO DELLE LEZIONI	Primo semestre
CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	http://portale.unipa.it/Agraria/home/orario_lezioni/
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	Lunedì 12-14 Giovedì 10-12

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Con riferimento ai temi trattati nel corso:

Conoscenza e capacità di comprensione: le conoscenze acquisite devono consentire agli studenti di inserirsi in contesti di ricerca e di elaborare idee progettuali

Capacità di applicare conoscenza e comprensione: le conoscenze acquisite devono consentire agli studenti di partecipare criticamente al dibattito politico istituzionale e di formulare ipotesi per la soluzione di problemi.

Autonomia di giudizio: gli studenti devono interpretare criticamente le conoscenze acquisite.

Abilità comunicative: gli studenti devono essere in grado di interfacciarsi con specialisti della materia.

Capacità d'apprendimento:

gli studenti devono acquisire modalità di studio autonomo ed essere in grado di relazionarsi in contesti più ampi anche interdisciplinari.

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso si propone come obiettivo di formare figure capaci di comprendere criticamente gli aspetti politici inerenti il ruolo della PAC e delle politiche dell'UE ad essa connesse nel governo del sistema agro-alimentare, in uno scenario di internazionalizzazione dei mercati e di regionalizzazione degli scambi .

CORSO	POLITICA AGRICOLA DELL'UE
ORE FRONTALI	LEZIONI FRONTALI
6	DAL TRATTATO DI ROMA AL TRATTATO DI LISBONA: LE TAPPE DELL'INTEGRAZIONE EUROPEA; LE TAPPE DELL'ALLARGAMENTO
4	LE ISTITUZIONI DELL'UNIONE EUROPEA
2	IL BILANCIO DELL'UNIONE EUROPEA
2	IL QUADRO STRUTTURALE DELL'AGRICOLTURA NEI 27 PAESI
20	LA POLITICA AGRICOLA COMUNE PER IL MERCATO E LO SVILUPPO RURALE CON APPROFONDIMENTI SULLA RIFORMA FISCHLER, L'HEALTH CHECK E L'OCM VINO.
4	LA PAC DOPO IL 2013
4	LA POLITICA COMMERCIALE DELL'UE E LA COMPETIVITA'
6	IL WTO E GLI ACCORDI COMMERCIALI
4	LA POLITICA PER I TRASPORTI DELL'UNIONE EUROPEA
6	LA POLITICA EURO-MEDITERRANEA
2	LA POLITICA REGIONALE E I FONDI STRUTTURALI
	ESERCITAZIONI
TESTI CONSIGLIATI	<p>Per approfondimenti :</p> <ul style="list-style-type: none"> • AA.VV. Quaderni del Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione. • Boccella N., Nenci S., L'Europa dei divari, il difficile processo dell'allargamento. UTET, Torino, 2008. • Collana Timone, Elementi di diritto comunitario e dell'Unione Europea. Edizioni giuridiche Simone, Napoli, 2007. • De Castro P., Verso una nuova agricoltura europea. AGRA, Roma, 2004. • De Filippis F., Romano D., Crisi economica e agricoltura. Quaderni del gruppo 2013. 2010. • Graglia Piero S. , L'Unione Europea. Il Mulino Bologna , 2011 • Guerrieri P., Salvatici L. Il Doha Round e il Wto. Il Mulino, Primi, 2008. • Hoffmann A., Il modello delle politiche agricole. Franco Angeli, Milano, 2009. • Laureti L., Economia dello sviluppo e dell'integrazione euro mediterranea. Franco Angeli, Milano, 2008. • PSR Sicilia 2007-2013 • PO FESR Sicilia 2007-2013 • Vieri S. Politica agricola Comunitaria, Nazionale e regionale. <u>Il Sole 24 Ore Edagricole</u> - 2001. • Viesti G, Prota F., Le Nuove politiche regionali dell'Unione Europea. Il Mulino , Bologna, 2007. • Ziller J. Il Nuovo Trattato Europeo. Il Mulino Bologna, 2007. <p>Siti Web-principali http://europa.eu/institutions/index_it.htm http://ec.europa.eu/index_it.htm http://europa.eu/pol/agr/index_it.htm</p>

	<u>http://ec.europa.eu/news/external_relations/061205_1_it.htm</u> <u>http://www.inea.it/</u> <u>http://www.ismea.it</u>
--	--

FACOLTÀ	Facoltà di Agraria
ANNO ACCADEMICO	2011/2012
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE	Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare
INSEGNAMENTO	Sociologia dei consumi
TIPO DI ATTIVITÀ	Affine
AMBITO DISCIPLINARE	Attività formative affini o integrative
CODICE INSEGNAMENTO	13910
ARTICOLAZIONE IN MODULI	NO
NUMERO MODULI	
SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI	SPS/10
DOCENTE RESPONSABILE	Giovanni Frazzica Docente a contratto Università di Palermo
CFU	6
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	90
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ASSISTITE	60
PROPEDEUTICITÀ	Nessuna
ANNO DI CORSO	2
SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI	Facoltà di Agraria
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali
MODALITÀ DI FREQUENZA	Facoltativa
METODI DI VALUTAZIONE	Prova Orale
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
PERIODO DELLE LEZIONI	Secondo semestre
CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	http://portale.unipa.it/Agraria/home/orario_lezioni/
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	Martedì 10-12

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione

Il corso fornirà allo studente le conoscenze e le competenze essenziali per la comprensione del cambiamento negli stili vita in relazione alle dinamiche di mutamento nelle scelte di consumo degli individui in società, anche quale effetto del mutamento sociale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli studenti saranno in grado di applicare quanto appreso durante le lezioni. In particolar modo saranno in grado di interpretare proficuamente il mutamento che hanno interessato (e continuano ad interessare) i consumi. Saranno, inoltre, in grado di analizzare i dati relativi al comportamento d'acquisto del consumatore e di costruire modelli interpretativi.

Autonomia di giudizio

Gli allievi saranno in grado, anche grazie ai costanti riferimenti alle conoscenze acquisite durante l'intero percorso di studi, di procedere con un approccio critico, che risulta essenziale per un'interpretazione in completa autonomia delle informazioni disponibili.

Abilità comunicative

Gli allievi esporranno, utilizzando un linguaggio specifico, sia quanto appreso durante le lezioni, sia il proprio giudizio e le proprie conclusioni, informazioni che dovranno essere espresse anche in chiave critica.

Capacità d'apprendimento

La trattazione degli attuali approcci teorici alla sociologia dei consumi, il riferimento a studi di caso, nonché a contributi scientifici faciliteranno gli studenti nella comprensione delle principali dinamiche che concorrono alla definizione di nuovi modelli comportamentali.

OBIETTIVI FORMATIVI

Il modulo si pone l'obiettivo di fornire agli studenti le conoscenze e le competenze utili alla comprensione delle principali dinamiche che hanno interessato gli stili di consumo. Il modulo si propone, inoltre, di fornire agli studenti strumenti utili all'analisi di dati ricavabili anche da fonti statistiche secondarie. In tal senso, soffermandosi solo in parte sulle dinamiche che interessano il consumo, quale risultato di scelte di tipo economico (rapporto domanda – offerta; disponibilità di risorse, valutazione del reddito disponibile, ecc.), questo sarà analizzato in relazione a vincoli di ordine sociale e culturale, considerati rilevanti fattori intervenienti nelle scelte del consumatore.

CORSO	Sociologia dei consumi
ORE FRONTALI	LEZIONI FRONTALI
5	Il ruolo dei consumi nelle società complesse
5	Consumo e stili di vita
5	Consumo, moda e tempo libero
4	I fattori che influenzano i consumi
6	Il rapporto tra consumo e classe sociale
4	Il ruolo della cultura nella determinazione delle scelte di consumo
3	Bisogni, desideri, scelta
6	Consumo e sviluppo locale: percorsi di costruzione della qualità
4	Le tecniche di rilevazione
4	Le fonti statistiche
5	La codifica dei dati
5	I modelli di analisi
4	La presentazione dei risultati
TESTI CONSIGLIATI	<p>Signorelli A. (2005), <i>Introduzione allo studio dei consumi</i>, Franco Angeli, Milano.</p> <p>Codeluppi V., 2005, <i>Manuale di Sociologia dei Consumi</i>, Carocci, Roma.</p> <p>Sassatelli R. (2004), <i>Consumo, cultura e società</i>, il Mulino, Bologna.</p>