Anno Accademico 2007/2008

Difesa delle Derrate Alimentari – 5 CFU

Prof. Ignazio Floris

Obiettivi del corso

Approfondimento delle conoscenze di morfologia, fisiologia, etologia ed ecologia relative ai principali infestanti delle derrate e degli ambienti di lavorazione (insetti, acari, muridi) fornendo indicazioni sulle strategie di difesa integrata che consentono di preservare la qualità degli alimenti. Determinazione dell'origine dell'infestazione e identificazione dei principali agenti infestanti.

Contenuti del corso

1. **Introduzione al corso:**
   - Gli agenti biologici della contaminazione degli alimenti (ore 1)
   - Derrate alimentari immagazzinate, entità e tipo di danni provocati da animali infestanti (ore 1)

2. **Gli Insetti**:
   - Generalità sulla morfologia e la biologia:

     Tegumento, capo, torace e addome (ore 2)

     Sistemi muscolare, nervoso, digerente, circolatorio, respiratorio, escretore, secretore, riproduttore (ore 4)

     Sviluppo embrionale e postembrioale (mute e metamorfosi), comportamento, cicli biologici, dinamica di popolazione (ore 4)

     Descrizione dei principali Ordini di Insetti che attaccano le derrate (ore 2)

     Strategie di lotta (ore 2)

3. **Gli acari, altri invertebrati e vertebrati (ore 2)**

4. **Alimenti e loro infestanti (ore 10)**
   - Alimenti di origine vegetale: Cereali, farina e pasta, legumi, zucchero, prodotti essiccati;
   - Alimenti di origine animale: formaggi stagionati, insaccati, miele, latte in polvere, altri alimenti;
   - Ambienti di lavorazione e commerciali;
   - Metodi per la valutazione delle impurità solide negli alimenti

Esercitazioni

1. Morfologia degli Insetti: apparati boccali, ali, zampe e appendici addominali (ore 5)
2. Riconoscimento degli insetti con l'ausilio di scatole entomologiche (ore 5)
3. Raccolta di materiale didattico e predisposizione di schede dei principali infestanti (ore 5)

Testi consigliati

1. Süss L., Locatelli D.P. - I parassiti delle derrate. Riconoscimento e gestione delle infestazioni nelle industrie alimentari. Calderini, Edagricole.
2. Atlante delle impurità solide negli alimenti. Domenichini G. (Ed.). Chiriotti Editori, Pinerolo, 1997.

Propedeuticità consigliate

Biologia

Modalità d'esame

1 ª verifica in itinere: dal 5 al 9 novembre
2ª verifica in itinere: dal 21 al 25 gennaio 2008
verifica orale

Docente

Prof. Ignazio Floris

Dipartimento di Protezione delle Piante – Sezione Entomologia agraria

tel: 079 229360

e-mail: ifloris@uniss.it

Ricevimento

Mercoledì 11.00 -13.00