

<b>Principali informazioni sull'insegnamento</b>	
Titolo insegnamento	Qualità dei prodotti di origine animale, miglioramento e metodi di valutazione
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Agrarie (L-25) Scienze e Tecnologia del Territorio e dell'Ambiente agro-forestale (L-25)
Crediti formativi	6 CFU (5 CFU Lezioni + 1 CFU Esercitazioni)
Denominazione inglese	Quality of products of animal origin, improvement and methods of evaluation
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Italiano

<b>Docente responsabile</b>	Nome Cognome	Indirizzo Mail
	Angela Gabriella D'Alessandro	<a href="mailto:angelagabriella.dalessandro@uniba.it">angelagabriella.dalessandro@uniba.it</a>

<b>Dettaglio crediti formativi</b>	Ambito disciplinare	SSD	Crediti
	Discipline delle Scienze Animali	AGR/19	6

<b>Modalità di erogazione</b>	
Periodo di erogazione	Secondo semestre
Anno di corso	
Modalità di erogazione	Lezioni frontali Esercitazioni in aula, in laboratorio e presso aziende zootecniche

<b>Organizzazione della didattica</b>	
Ore totali	150
Ore di corso	60
Ore di studio individuale	90

<b>Calendario</b>	
Inizio attività didattiche	1 marzo 2021
Fine attività didattiche	11 giugno 2021

<b>Syllabus</b>	
Prerequisiti	Conoscenze di anatomia, fisiologia, morfologia e delle tecnologie di allevamento degli animali di interesse zootecnico

Risultati di apprendimento previsti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Conoscenza delle tecniche di allevamento degli animali per il miglioramento della qualità delle produzioni.</li> <li>○ Conoscenza delle caratteristiche nutrizionali, organolettiche e tecnologiche dei prodotti di origine animale e comprensione dei fattori di influenza.</li> <li>○ Conoscenza dei principali metodi di valutazione della qualità dei prodotti di origine animale.</li> </ul> </li> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di applicare le tecnologie di allevamento per il miglioramento della qualità delle produzioni.</li> <li>○ Capacità di valutare le caratteristiche di qualità dei prodotti primari di origine animale.</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di analisi dei diversi sistemi produttivi.</li> <li>○ Capacità di gestione e verifica delle tecnologie di allevamento per il miglioramento della qualità delle produzioni zootecniche.</li> </ul> </li> <li>• <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di comunicare e di relazionarsi efficacemente all'interno di un gruppo di lavoro.</li> <li>○ Capacità di comunicare con gli operatori, tecnici e non, delle filiere produttive nonché con i responsabili di enti pubblici e/o privati.</li> </ul> </li> <li>• <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative al settore specifico e ai settori ad esso collegati, secondo un approccio multidisciplinare.</li> </ul> </li> </ul> <p>I risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze e abilità, sono riportati nell'Allegato A del Regolamento Didattico dei Corsi di Laurea (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio).</p>
Contenuti di insegnamento	<p><b>Didattica frontale e attività di gruppo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Produzione e consumi dei prodotti di origine animale in Italia e nella UE.</li> <li>○ Parametri di qualità chimico-nutrizionale, organolettica, tecnologica dei prodotti di origine animale e fattori di influenza.</li> <li>○ Sistemi e metodi per il miglioramento della qualità dei prodotti zootecnici.</li> <li>○ Metodi di valutazione della qualità dei prodotti di origine animale.</li> </ul> <p><b>Esercitazioni</b></p> <p>Visite tecniche presso aziende zootecniche e laboratori di analisi degli alimenti di origine animale.</p>

Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti dalle lezioni e materiale didattico distribuito durante il corso.</li> <li>• G. Bittante, I. Andrighetto, M. Ramanzin, Tecniche di produzione animale, Liviana Editore.</li> <li>• Cerolini S., Marzoni M., Romboli I., Schiavone A., Zaniboni L. (2008) - Avicoltura e Conigliicoltura. Le Point Veterinaire, Milano.</li> <li>• A. Giussani. Il latte di qualità. Edizioni Edagricole.</li> </ul> <p>Per approfondimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• G.M. Tantillo. La produzione igienica della carne. Edagricole.</li> <li>• N. Montemurro. Igiene zootecnica. Come favorire la salute e il benessere degli animali in allevamento. Edagricole.</li> </ul>
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	<p>Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point, proiezione di filmati di approfondimento e visite tecniche presso aziende zootecniche e laboratori di analisi degli alimenti di origine animale.</p>
Metodi di valutazione	<p>Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento è prevista una prova di esonero che consiste in una prova orale. L'esito di tale prova, espresso come votazione in trentesimi, vale per un anno accademico.</p> <p>L'esame consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula, in laboratorio e/o presso aziende produttive, come riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie (art. 9) e nel relativo piano di studio (allegato A).</p> <p>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, come dettagliato nell'allegato A del Regolamento Didattico del Corso di Laurea. Gli studenti che non superano il primo esonero devono sostenere l'esame generale.</p> <p>Per gli studenti che hanno sostenuto la prova di esonero con voto sufficiente, a completamento dell'esame di profitto la valutazione viene espressa dalla media aritmetica delle due prove.</p>

<p>Criteri di valutazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Livello di approfondimento nella illustrazione delle caratteristiche qualitative dei prodotti di origine animale e dei fattori di influenza.</li> <li>○ Livello di approfondimento nella descrizione delle tecniche di allevamento degli animali di interesse zootecnico in rapporto alla qualità dei prodotti.</li> <li>○ Livello di approfondimento nella illustrazione dei metodi di valutazione della qualità dei prodotti di origine animale.</li> </ul> </li> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Approccio metodologico nella valutazione delle caratteristiche qualitative dei prodotti zootecnici, delle tecniche di allevamento più idonee per il loro miglioramento e conoscenza dei metodi di valutazione dei parametri di qualità dei prodotti.</li> </ul> </li> <li>• <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di analisi dei diversi sistemi produttivi ai fini del miglioramento della qualità dei prodotti zootecnici.</li> <li>○ Capacità di gestione e verifica dei sistemi e metodi per il miglioramento qualitativo dei prodotti di origine animale.</li> <li>○ Capacità di valutazione delle caratteristiche di qualità dei prodotti zootecnici.</li> </ul> </li> <li>• <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Efficacia e chiarezza nella esposizione degli argomenti.</li> </ul> </li> <li>• <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Livello di approfondimento e di collegamento multidisciplinare degli argomenti trattati.</li> </ul> </li> </ul>
<p>Orario di ricevimento</p>	<p>Dal lunedì al giovedì, ore 15:00 – 17:00 (previo appuntamento).</p>