

Principali informazioni sull'insegnamento	
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

Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail
	Angela Gabriella D'Alessandro	angelagabriella.dalessandro@uniba.it

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

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

Organizzazione della didattica	
Ore totali	150
Ore di corso	60
Ore di studio individuale	90

Calendario	
Inizio attività didattiche	1 marzo 2021
Fine attività didattiche	11 giugno 2021

Syllabus	
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"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenza delle tecniche di allevamento degli animali per il miglioramento della qualità delle produzioni. ○ Conoscenza delle caratteristiche nutrizionali, organolettiche e tecnologiche dei prodotti di origine animale e comprensione dei fattori di influenza. ○ Conoscenza dei principali metodi di valutazione della qualità dei prodotti di origine animale. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di applicare le tecnologie di allevamento per il miglioramento della qualità delle produzioni. ○ Capacità di valutare le caratteristiche di qualità dei prodotti primari di origine animale.
	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di analisi dei diversi sistemi produttivi. ○ Capacità di gestione e verifica delle tecnologie di allevamento per il miglioramento della qualità delle produzioni zootecniche. • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di comunicare e di relazionarsi efficacemente all'interno di un gruppo di lavoro. ○ Capacità di comunicare con gli operatori, tecnici e non, delle filiere produttive nonché con i responsabili di enti pubblici e/o privati. • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative al settore specifico e ai settori ad esso collegati, secondo un approccio multidisciplinare. <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>Didattica frontale e attività di gruppo</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Produzione e consumi dei prodotti di origine animale in Italia e nella UE. ○ Parametri di qualità chimico-nutrizionale, organolettica, tecnologica dei prodotti di origine animale e fattori di influenza. ○ Sistemi e metodi per il miglioramento della qualità dei prodotti zootecnici. ○ Metodi di valutazione della qualità dei prodotti di origine animale. <p>Esercitazioni</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"> • Appunti dalle lezioni e materiale didattico distribuito durante il corso. • G. Bittante, I. Andrighetto, M. Ramanzin, Tecniche di produzione animale, Liviana Editore. • Cerolini S., Marzoni M., Romboli I., Schiavone A., Zaniboni L. (2008) - Avicoltura e Conigliicoltura. Le Point Veterinaire, Milano. • A. Giussani. Il latte di qualità. Edizioni Edagricole. <p>Per approfondimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • G.M. Tantillo. La produzione igienica della carne. Edagricole. • N. Montemurro. Igiene zootecnica. Come favorire la salute e il benessere degli animali in allevamento. Edagricole.
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"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Livello di approfondimento nella illustrazione delle caratteristiche qualitative dei prodotti di origine animale e dei fattori di influenza. ○ Livello di approfondimento nella descrizione delle tecniche di allevamento degli animali di interesse zootecnico in rapporto alla qualità dei prodotti. ○ Livello di approfondimento nella illustrazione dei metodi di valutazione della qualità dei prodotti di origine animale. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ 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. • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di analisi dei diversi sistemi produttivi ai fini del miglioramento della qualità dei prodotti zootecnici. ○ Capacità di gestione e verifica dei sistemi e metodi per il miglioramento qualitativo dei prodotti di origine animale. ○ Capacità di valutazione delle caratteristiche di qualità dei prodotti zootecnici. • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Efficacia e chiarezza nella esposizione degli argomenti. • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Livello di approfondimento e di collegamento multidisciplinare degli argomenti trattati.
<p>Orario di ricevimento</p>	<p>Dal lunedì al giovedì, ore 15:00 – 17:00 (previo appuntamento).</p>