



SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO (SI) “QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME (CORSO INTEGRATO)” MODULO MATERIE PRIME DI ORIGINE VEGETALE

SSD ...*

* Nel caso di un insegnamento integrato il Settore Scientifico Disciplinare (SSD) va indicato solo se tutti i moduli dell'insegnamento sono ricompresi nello stesso SSD, altrimenti il Settore Scientifico Disciplinare verrà indicato in corrispondenza del MODULO (v. sotto).

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE (L-GASTR)

ANNO ACCADEMICO 2021 -2022

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: GIUSEPPE CAMPANILE

TELEFONO: 0812536069

EMAIL: GIUCAMPA@UNINA.IT

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO: QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

MODULO: **MATERIE DI ORIGINE ANIMALE (SSD AGR/04)**

CANALE: TEAMS MATERIE DI ORIGINE ANIMALE (CODICE CANALE: 2TMZZSG)

ANNO DI CORSO: I

SEMESTRE: II

CFU: 6

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI (se previsti dall'Ordinamento del CdS)

Superamento test debiti formativi matematica, fisica, logica e comprensione del testo.

EVENTUALI PREREQUISITI

N/A

OBIETTIVI FORMATIVI

- Fornire allo studente le conoscenze di base sulle caratteristiche delle materie prime di origine animali e sulle tecniche di allevamento che condizionano la qualità dei prodotti alimentari.
- Contribuire allo sviluppo delle capacità individuali di analisi, sintesi e comunicazione sul tema dei prodotti animali destinati alla trasformazione.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

Conoscenza e capacità di comprensione

Il presente insegnamento si propone di fornire agli studenti le conoscenze inerenti all'influenza delle principali tecniche di allevamento degli animali di interesse zootecnico sui parametri di qualità nutrizionale dei prodotti di origine animale. Particolare rilievo verrà dato alle competenze relative alla qualità delle principali derrate di origine animale: latte e i derivati lattiero caseari, carne e i derivati a base di carne.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Alla fine del corso lo studente dovrà conoscere i principali parametri tecnico-gestionali degli animali di interesse zootecnico, e i parametri di valutazione della qualità nutrizionale. Inoltre, anche grazie alle attività di laboratorio e alle visite presso strutture specializzate dove verranno simulati e studiati problemi reali, dovranno essere pronti alla messa a punto di interventi idonei a ridurre le criticità di allevamento.

Eventuali ulteriori risultati di apprendimento attesi, relativamente a:

Autonomia di giudizio: Lo studente dovrà essere in grado di valutare le qualità nutrizionali dei prodotti di origine animale e il ruolo delle tecniche di allevamento sulle produzioni animali.

Abilità comunicative: Attraverso lezioni frontali ed esercitazioni pratiche, lo studente sarà stimolato a usare un linguaggio tecnico e ad acquisire capacità di sintesi relativamente agli argomenti del corso.

Capacità di apprendimento: Il corso fornirà allo studente materiali e opportunità di incontri di approfondimento per far comprendere in maniera autonoma tematiche legate alle discipline del corso. Lo studente sarà stimolato a sviluppare un approccio di studio critico e ragionato

PROGRAMMA-SYLLABUS

MODULO: MATERIE PRIME DI ORIGINE VEGETALE

Parte I (3 CFU)

Allevamento animale: prospettive dell'allevamento animale e sostenibilità ambientale; principali specie e razze utilizzate per la produzione del latte e della carne; management degli allevamenti degli animali in produzione zootecnica; studio dei fattori tecnico-gestionali in grado di influenzare la qualità nutrizionale del latte.

Parte II (3 CFU)

Qualità nutrizionali: definizione della qualità nutrizionale dei prodotti di origine animale; la qualità nutrizionale del latte (glucidi, lipidi, sostanze azotate, sali minerali, vitamine ed enzimi). La qualità nutrizionale della carne (sostanze azotate, lipidi, glucidi, elementi minerali, vitamine). Valutazione della qualità nutrizionale dei principali prodotti derivati di origine animale (formaggi, prodotti a base di carne).

MATERIALE DIDATTICO

Dispense basate sulle lezioni svolte in aula e sui focus di approfondimento erogate a mezzo web docenti (per l'accesso è necessaria l'iscrizione al Corso).

Libri di approfondimento consigliati:

Pierluigi Secchiari 2014. Alimenti di origine animali e salute. Editore: Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche Brescia.

Associazione Italiana Allevatori 2008. Manuale di Corretta prassi igienica per gli allevamenti di Bovine da Carne. Edizione: AIA Roma.

Bernardi E., Capri E., Pulina G. 2019. The sustainability of meat and cured meat. FrancoAngeli Open Access platform. Open Access platform (<http://bit.ly/francoangeli-oa>).

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO

Il docente utilizzerà: a) lezioni frontali per circa il 70% delle ore totali; b) esercitazioni e seminari di approfondimento per circa il 30% delle ore totali. Il docente nel preparare ed erogare le lezioni farà ampio uso di supporti multimediali (e.g. PowerPoint).

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

Al fine di verificare l'apprendimento dello studente, si intende comprovare l'effettivo conseguimento dei risultati di apprendimento attesi di cui sopra (box "Conoscenza e capacità di comprensione", "Conoscenza e capacità di comprensione applicata" e "Autonomia di giudizio", "Capacità comunicative" e "Capacità di apprendimento") con le modalità di accertamento e di verifica di seguito indicate.

Modalità di esame:

L'esame si articola in prova	
scritta e orale	
solo scritta (fine corso)	
solo orale	x
discussione di elaborato progettuale (intercorso)	x
altro	

Solo prova orale

Numero di domande per il colloquio orale 3

Tempo medio per prova scritta 20 minuti

Valutazione prova orale Sarà effettuata tenendo in considerazione la completezza degli argomenti trattati, l'esposizione e la pertinenza

Devono intercorrere almeno 30 giorni tra un esame non superato e l'ammissione dello studente alla successiva seduta di esame.

L'esame si ritiene superato solo se lo studente consegue una valutazione positiva in entrambi i moduli. Alla valutazione finale contribuiranno in uguale misura (50%) le valutazioni conseguite per ciascuno modulo.