

Titolo insegnamento: Materie di origine animale		
Titolo insegnamento (inglese):		
CFU 6	SSD AGR/19	a.a. 2018-2019
Corso di laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee		
Docente Prof. Giuseppe Campanile	Tel. 0812536069	Email: giucampa@unina.it



Anno di corso: Primo

Semestre: Secondo

Insegnamenti propedeutici previsti dal regolamento in vigore: nessuno

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione
Il presente insegnamento si propone di fornire agli studenti le conoscenze inerenti l'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.
Conoscenza e capacità di comprensione applicate
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

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.
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).

CONTENTS

Animal breeding: Perspective and environmental sustainability; dairy and beef breeds; management of animal husbandry in livestock production; Managerial factors influencing milk and meat quality.

Nutritional quality: Definition of nutritional quality. Milk quality: carbohydrates, lipids, nitrogenous substances, mineral salts, vitamins and enzymes. Meat quality: lipids, carbohydrates, mineral elements, vitamins, etc. Animal derived food products evaluation.

2

MATERIALE DIDATTICO

Testi consigliati: Dispense del Docente di Botanica Sistemica, materiale a disposizione sul sito docente e materiale distribuito a lezione

FINALITA' E MODALITA' PER LA VERIFICA DI APPRENDIMENTO

Risultati di apprendimento che si intende verificare:

- Differenze tra tipi produttivi
- Criticità nella produzione degli alimenti di origine animali
- Capacità di correggere le criticità
- Valutazione delle caratteristiche qualitative dei prodotti di origine animale

Modalità di esame

solo colloquio orale	
<i>Numero medio di argomenti colloquio orale</i>	3
<i>Tempo medio per colloquio orale</i>	20 minuti
Valutazione colloquio	Sarà effettuata tenendo in considerazione la completezza degli argomenti trattati, l'esposizione e la pertinenza.

NOTE DEL DOCENTE