

Corso di Laurea in Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale

Anno Accademico 2016/17

Programma dell'insegnamento di Zoocolture dell'esame integrato di Produzioni Animali e Tecnologie Alimentari

Anno di corso I

Semestre II

N° CFU 6

Ore complessive 60

Programma di studio ed argomenti di lezione dell'insegnamento

Introduzione. Cenni storici. Scopi dell'acquacoltura. Situazione dell'acquacoltura nel mondo, in Europa ed in Italia. Descrizione e caratteristiche chimico fisiche degli ambienti acquatici naturali. Descrizione e caratteristiche chimico fisiche degli ambienti acquatici artificiali atti alla produzione ittica. L'allevamento della spigola e dell'orata. Ciclo produttivo - Produzione di uova - Produzione di avannotti - Appastamento e svezzamento - Coltivazione del plancton - Preingrasso - Produzione di taglie di consumo - Razionamento del mangime - Efficienza di conversione - Metodi per la valutazione della biomassa. Economia e gestione degli impianti di produzione. Visite guidate presso impianti di acquacoltura e laboratori di ricerca scientifica del settore.

Modalità di erogazione della didattica

Lezioni frontali: CFU 5 Ore 50

Esercitazioni pratiche: CFU 1 Ore 10

Frequenza

Obbligatoria NO

Obiettivi formativi specifici dell'insegnamento

Gli obiettivi formativi prevedono l'apprendimento di importanti nozioni inerenti la biologia e l'allevamento delle specie acquatiche marine di interesse zootecnico nella nostra penisola, l'industrializzazione dei processi di produzione e la trasformazione e commercializzazione dei prodotti ittici.

Risultati d'apprendimento attesi

Ci si attende che gli studenti a seguito del corso abbiano conseguito informazioni e competenze circa i sistemi e le tecniche di allevamento delle specie acquatiche marine, che diano prodotti qualitativamente elevati. Le competenze formative riguardano le tecniche di gestione delle acque di allevamento, le tecnologie impiantistiche e le tecniche di gestione degli animali.

Accertamento dell'acquisizione delle conoscenze/competenze

Prove in itinere: NO

Test di autovalutazione: NO

Prova Pratica: NO

Esame di profitto finale: Orale

Modalità di svolgimento dell'esame:

La valutazione delle conoscenze avviene tramite una prova orale che, congiuntamente alla prova di verifica per la disciplina "Produzioni animali", concorre alla definizione dell'esame di "Produzioni animali e tecnologie alimentari".

Libri di Testo e materiale didattico di riferimento

Cataudella S., Bronzi P. "Acquacoltura Responsabile". 2001 Edizioni Uniprom.
Appunti di lezioni

Sedi delle attività didattiche:

Aula: n. 11 Padiglione ex Chirurgia del Dipartimento di medicina Veterinaria – Strada provinciale per Casamassima km. 3 – Valenzano (Bari)

Titolare del corso

Professore Aggregato: Centoducati Gerardo
Dipartimento di Scienze del Suolo, delle Piante e degli Alimenti
Via Amendola 175/A – 70126 Bari
tel.0805443076
Fax 0802145863
e-mail gerardo.centoducati@uniba.it

Orario di ricevimento studenti

Lunedì 10.00 – 12.00; giovedì 15.00 – 17.00 previo appuntamento a mezzo e-mail

CALENDARIO DELLE LEZIONI E DELLE ESERCITAZIONI
INSEGNAMENTO DI
ZOOCOLTURE
CFU 6 (60h lezione)

Classe LM86 I ANNO II SEMESTRE A.A. 2016-17

PERIODO 27 FEBBRAIO 2017–09 GIUGNO 2017

DATA	ARGOMENTO	ORARIO LEZIONE	TOTALE ORE
1-3-17	Introduzione. Cenni storici. Scopi dell'acquacoltura.	8,30-10,30	2
2-3-17	Situazione dell'acquacoltura nel mondo, in Europa ed in Italia.	10,30-13,30	3
8-3-17	Descrizione e caratteristiche chimico fisiche degli ambienti acquatici naturali.	8,30-10,30	2
9-3-17	Descrizione e caratteristiche chimico fisiche degli ambienti acquatici artificiali atti alla produzione ittica.	10,30-13,30	3
15-3-17	Ciclo produttivo dell'orata e della spigola	8,30-10,30	2
16-3-17	Produzione di uova	10,30-13,30	3
22-3-17	Produzione di avannotti	8,30-10,30	2
23-3-17	Primo appastamento e svezzamento	10,30-13,30	3
29-3-17	Coltivazione di microalghe – tecnica delle acque verdi	8,30-10,30	2
30-3-17	Coltivazione di microalghe – tecnica delle acque chiare	10,30-13,30	3

DATA	ARGOMENTO	ORARIO LEZIONE	TOTALE ORE
5-4-17	Allevamento di rotiferi	8,30-10,30	2
6-4-17	Gestione e somministrazione di Artemia Salina	10,30-13,30	3
12-4-17	Preingrasso on-shore	8,30-10,30	2
13-4-17	Preingrasso off-shore	10,30-13,30	3
19-4-17	Produzione di taglie di consumo	8,30-10,30	2
20-4-17	Ingrasso in impianti a terra	10,30-13,30	3
26-4-17	Ingrasso in impianti a mare	8,30-10,30	2
27-4-17	finissaggio	10,30-13,30	3
3-5-17	Caratteristiche dei mangimi	8,30-10,30	2
4-5-17	Razionamento del mangime	10,30-13,30	3
10-5-17	Conversione alimentare	8,30-10,30	2
11-5-17	Efficienza di conversione	10,30-13,30	3
17-5-17	Metodi per la valutazione della biomassa.	8,30-10,30	2

DATA	ARGOMENTO	ORARIO LEZIONE	TOTALE ORE
18-5-17	Economia e gestione degli impianti di produzione.	10,30-13,30	3
24-5-17	Economia e gestione degli impianti di produzione.	8,30-10,30	2
25-5-17	Studio dell'impianto sperimentale allocato presso lo stabulario dell'Ospedale Veterinario	10,30-13,30	3
31-5-17	Visita aziendale	8,30-10,30	2
1-6-17	Visita aziendale	10,30-13,30	3
7-6-17	Verifica e approfondimento su richieste degli studenti	8,30-10,30	2
8-6-17	Autovalutazione	10,30-13,30	3