

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

Anno Accademico 2017/18

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. Prove pratiche presso l'impianto didattico sperimentale ubicato nell'ospedale veterinario. 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

Prerequisiti (propedeuticità e competenze acquisite): nessuno

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

Al termine del corso lo studente deve avere acquisito:

Conoscenze: Lo studente deve acquisire i principi di base inerenti i sistemi e le tecniche di allevamento delle specie acquatiche marine, che diano prodotti quali-quantitativamente elevati.

Competenze: Le competenze formative acquisite da parte degli studenti riguardano le tecniche di gestione delle acque di allevamento, le tecnologie impiantistiche e le tecniche di gestione degli animali.

Abilità: Monitorare i parametri chimico fisici dell'acqua ed essere in grado di prendere decisioni in merito alla gestione di vasche. Sapere eseguire un conto economico di massima in funzioni delle produzioni legate ad un allevamento.

Metodi didattici

La parte teorica del corso si effettua in aule dotate di strumenti multimediali quali pc, proiettore, connessione internet, utilizzando diapositive in powerpoint. La parte pratica viene svolta sia presso

le vasche didattico-sperimentali ubicate all'interno dell'ospedale veterinario che presso le aziende oggetto di visita studio.

Durante il corso sono previsti questionari di autovalutazione extraorario per la verifica dello stato di apprendimento.

Accertamento dell'acquisizione delle conoscenze/competenze

Test di autovalutazione: SI
Prova Pratica: SI
Esame di profitto finale: Orale

Modalità di svolgimento dell'esame:

Gli studenti che si iscrivono all'esame di Produzioni Animali e Tecnologie Alimentari devono dimostrare di conoscere le nozioni impartite durante gli insegnamenti di Produzioni Animali e di Zoocolture.

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 - Dipartimento di Medicina Veterinaria, strada provinciale 62 per Casamassima, km. 3, 70010 Valenzano (BA)

Materiale ed abbigliamento di biosicurezza richiesti per la frequenza al corso

Guanti e camice

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

Syllabus

<u>Conoscenze (opzionale)</u>	<u>argomenti</u>	<u>descrizione</u>	<u>ore</u>
	Introduzione al corso	Cenni storici	<u>4</u>
		Organizzazione e modalità di valutazione. Buone prassi di gestione vasche	<u>4</u>
		Scopi dell'acquacoltura	<u>4</u>
	Aspetti economici	Situazione dell'acquacoltura nel mondo, in Europa ed in Italia.	<u>4</u>
	<u>Aspetti ambientali</u>	Descrizione e caratteristiche chimico fisiche degli	<u>4</u>

		ambienti acquatici naturali. Descrizione e caratteristiche chimico fisiche degli ambienti acquatici artificiali atti alla produzione ittica.	
	<u>Tecniche di acquacoltura</u>	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.	<u>30</u>
	<u>Esercitazioni pratiche</u>	Prove pratiche presso l'impianto didattico sperimentale ubicato nell'ospedale veterinario.	<u>5</u>
		Visite guidate presso impianti di acquacoltura e laboratori di ricerca scientifica del settore.	<u>5</u>