

CORSO DI STUDIO *Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70)*

ANNO ACCADEMICO 2023-2024

DENOMINAZIONE DELL'INSEGNAMENTO *Prodotti dell'alveare, 3 CFU (C.I. Entomologia alimentare e patologia del post-raccolta, 9 CFU) - Honey bee products (I.C. Food entomology and post-harvest pathology, 9 ECTS)*

Principali informazioni sull'insegnamento	
Anno di corso	Il anno
Periodo di erogazione	I semestre (25/09/2023-19/01/2024)
Crediti formativi universitari (CFU/ETCS):	3 CFU
SSD	Entomologia generale e applicata (AGR/11)
Lingua di erogazione	Italiano
Modalità di frequenza	Facoltativa

Docente	
Nome e cognome	Eustachio Tarasco
Indirizzo mail	eustachio.tarasco@uniba.it
Telefono	0805442877
Sede	V piano plesso biblioteca ex Facoltà di Agraria
Sede virtuale	Codice Microsoft Teams: lwu0b2g
Ricevimento	Dal lunedì al venerdì su appuntamento

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
75	16	14	45
CFU/ETCS			
3	2	1	

Obiettivi formativi	L'insegnamento è volto a fornire cenni sulla bio-etologia dell'ape da miele e conoscenze più approfondite sulle tecniche di produzione, sulle caratteristiche, sui possibili usi e sulla valorizzazione dei prodotti dell'alveare. Le esercitazioni avranno lo scopo di avvicinare lo studente al mondo delle api guidandolo attraverso le analisi sensoriali, chimico-fisiche e melissopalinoologiche, alla scoperta della diversità e qualità dei mieli.
Prerequisiti	Conoscenze di zoologia ed entomologia generale. L'esame prevede le seguenti propedeuticità: Zoologia generale ed Entomologia.

Metodi didattici	Gli argomenti del corso sono trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point, analisi di casi studio, lettura di testi normativi, ed esercitazioni in aula o laboratorio.
-------------------------	--

Risultati di apprendimento previsti <i>Da indicare per ciascun Descrittore di Dublino (DD=</i>	<p>DD1 - Conoscenza e capacità di comprensione:</p> <ul style="list-style-type: none"> Conoscenza delle tecniche di produzione, delle caratteristiche, degli usi dei prodotti dell'alveare e dei criteri per valorizzarli. Conoscenze di base sulla normativa di interesse apistico. <p>DD2 - Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</p>
--	--

<p>DD1 Conoscenza e capacità di comprensione</p> <p>DD2 Conoscenza e capacità di comprensione applicate</p> <p>DD3-5 Competenze trasversali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di associare le caratteristiche dei prodotti dell'alveare ai territori di produzione. • Capacità di produrre e commercializzare i prodotti dell'alveare nel rispetto della normativa vigente. <p>DD3 - Autonomia di giudizio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di proporre metodi di produzione adeguati a specifiche esigenze aziendali e di valorizzare i prodotti dell'alveare. <p>DD4 - Abilità comunicative:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di esprimere in forma orale e scritta i concetti teorici acquisiti, utilizzando in modo appropriato il linguaggio scientifico. ○ Capacità di comunicare le conoscenze teoriche e pratiche sui prodotti dell'alveare discutendole efficacemente con gli interlocutori. <p>DD5 - Capacità di apprendere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di approfondire e mantenere costantemente aggiornate le proprie conoscenze sui prodotti dell'alveare e di intercettare nuovi input dal mondo produttivo e dal mercato per promuovere miglioramenti quali-quantitativi alle imprese del settore
<p>Contenuti di insegnamento (Programma)</p>	<p>Elementi essenziali di bio-etologia ed ecologia dell'ape da miele. Materie prime, modalità di produzione e caratteristiche dei prodotti apistici. Attrezzature e funzionamento di una mieleria. Criteri per valorizzare i prodotti dell'alveare (miele, pappa reale, propoli, ecc.). Analisi sensoriali, chimico-fisiche e melissopalinoologiche dei mieli. Cenni sulla normativa di interesse apistico</p>
<p>Testi di riferimento</p>	<p>Bortolotti L., Mazzacan G.L., 2017. I prodotti dell'alveare. Edagricole-New Business Media, Milano, 196 pp. Per approfondimenti: Contessi A., 2004. Le Api. Biologia, allevamento, prodotti (terza edizione). Edagricole, Bologna: 497 pp</p>
<p>Note ai testi di riferimento</p>	<p>Gli appunti delle lezioni e le slides integrano i contenuti dei testi di riferimento.</p>
<p>Materiali didattici</p>	<p>Tutto il materiale didattico utilizzato durante il corso sarà messo a disposizione degli studenti su apposite piattaforme web (classe Teams codice lwu0b2g).</p>
<p>Valutazione</p>	
<p>Modalità di verifica dell'apprendimento</p>	<p>L'esame consiste in un colloquio orale relativo agli argomenti sviluppati durante le ore di didattica frontale e le attività pratiche (laboratorio e visite didattiche). Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento è prevista una prova di valutazione intermedia (c.d. esonero), che consiste in una prova scritta a risposte chiuse e aperte su argomenti sviluppati entro la data della prova di valutazione intermedia (art. 4 del Regolamento Didattico del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari). La prova intermedia è valutata in trentesimi ed in caso di esito positivo, nella prova orale finale il colloquio verterà sulla restante parte dei contenuti di insegnamento. L'esito della prova intermedia è comunicato mediante pubblicazione sul registro elettronico dello studente e concorre alla valutazione dell'esame di profitto mediante calcolo della media ponderata ed è valido per un anno accademico. L'esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto in lingua inglese secondo le modalità sopra descritte.</p>
<p>Criteri di valutazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza e capacità di comprensione: <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di esporre in modo chiaro e corretto gli argomenti trattati nel corso delle lezioni, motivando adeguatamente le risposte.

	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza e capacità di comprensione applicate: <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di applicare le conoscenze acquisite nel corso delle lezioni a casi concreti della filiera dei prodotti dell'alveare. • Autonomia di giudizio: <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di proporre, argomentandole, possibili soluzioni a problematiche inerenti ai prodotti dell'alveare. • Abilità comunicative: <ul style="list-style-type: none"> • Esprimere i concetti teorici acquisiti utilizzando in modo appropriato il linguaggio scientifico ed il lessico specifico dell'entomologia. • Capacità di discutere in modo chiaro, corretto e convincente gli argomenti inerenti ai prodotti dell'alveare. • Capacità di apprendere: <ul style="list-style-type: none"> • Dimostrare di aver assimilato i concetti esposti sui prodotti dell'alveare applicandoli a casi diversi da quelli trattati a lezione.
<p>Criteria di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale</p>	<p>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti in accordo con quanto riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (art. 4). La Commissione di esame dispone di un punteggio che va da un minimo di 18 sino ad un massimo di 30 punti per la valutazione positiva del profitto. All'unanimità dei componenti, la Commissione può concedere la lode, nei casi in cui il voto finale sia pari a 30.</p>
<p>Altro</p>	