

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	Prodotti dell'alveare (C.I. Entomologia alimentare e patologia del post-raccolta)
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70)
Crediti formativi	3 CFU (2 CFU Lezioni + 1 CFU Esercitazioni)
Denominazione inglese	Honey bee products
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Italiano

Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail
	Rocco Addante	rocco.addante@uniba.it

Dettaglio crediti formativi	Area	SSD	Crediti
	Discipline affini e integrative	AGR/11	3

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	I semestre
Anno di corso	Secondo
Modalità di erogazione	Lezioni frontali, esercitazioni in aula e laboratorio

Organizzazione della didattica	
Ore totali	75
Ore di corso	30
Ore di studio individuale	45

Calendario	
Inizio attività didattiche	27 settembre 2021
Fine attività didattiche	21 gennaio 2022

Syllabus	
Prerequisiti	Per poter affrontare il corso lo studente deve avere conoscenze di Zoologia generale ed Entomologia.
Risultati di apprendimento previsti	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenza delle tecniche di produzione, delle caratteristiche dei prodotti dell'alveare e dei criteri per valorizzarli. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <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. • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di proporre metodi di produzione adeguati a specifiche esigenze aziendali e di valorizzare i prodotti dell'alveare. • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di comunicare le conoscenze teoriche e pratiche sui prodotti dell'alveare discutendole efficacemente con gli interlocutori. • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di 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.

	I risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze e abilità, sono riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio)
Contenuti di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> ○ Il modulo è volto a fornire conoscenze su: <ul style="list-style-type: none"> - 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.); - cenni sulla normativa di interesse apistico. - Le esercitazioni avranno principalmente lo scopo di guidare lo studente, attraverso le analisi sensoriali, chimico-fisiche e melissopalinologiche, alla scoperta della diversità e qualità dei mieli.

Programma	
Testi di riferimento	<p>Appunti dalle lezioni e materiale didattico distribuito durante il corso.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bortolotti L., Mazzacan G.L., 2017. I prodotti dell'alveare. Edagricole-New Business Media, Milano, 196 pp. <p>Per approfondimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contessi A., 2004. Le Api. Biologia, allevamento, prodotti (terza edizione). Edagricole, Bologna: 497 pp.
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	<p>Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point, esercitazioni in aula e laboratorio. Discussione di casi-studio.</p> <p>Tutto il materiale utilizzato per le lezioni sarà messo a disposizione degli studenti sulla piattaforma Microsoft Teams.</p>
Metodi di valutazione	<p>L'esame consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula, in laboratorio e nelle visite didattiche, come riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (art. 9) e nel piano di studio (allegato A).</p> <p>Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento è prevista una prova di esonero, che consiste in una prova orale su argomenti sviluppati entro la data dell'esonero. La prova sarà 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 di esonero concorre alla valutazione dell'esame di profitto e vale per un anno accademico.</p> <p>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, mentre la votazione in accordo anche a quanto riportato nell'allegato B del Regolamento Didattico del Corso di Laurea Magistrale.</p> <p>L'esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto in lingua inglese secondo le modalità sopra descritte.</p>
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <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 • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di applicare le conoscenze acquisite nel corso

	<p>delle lezioni a casi concreti della filiera dei prodotti dell'alveare</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di proporre, argomentandole, possibili soluzioni a problematiche inerenti i prodotti dell'alveare • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di discutere in modo chiaro, corretto e convincente gli argomenti inerenti i prodotti dell'alveare • <i>Capacità di apprendere</i> <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
Orario di ricevimento	Tutti i giorni su appuntamento.