

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	Prodotti dell'alveare (C.I. Entomologia alimentare e patologia del post-raccolta)
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70)
Anno di corso	Secondo
Crediti formativi universitari (CFU)/European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):	3 CFU
SSD	AGR/11 – Entomologia generale e applicata
Lingua di erogazione	Italiano
Periodo di erogazione	Primo semestre (26 settembre 2022 – 20 gennaio 2023)
Obbligo di frequenza	No

Docente	
Nome e cognome	Rocco Addante
Indirizzo mail	rocco.addante@uniba.it
Telefono	0805443114
Sede	DIP. DISSPA – Università degli Studi di Bari
Sede virtuale	Microsoft Teams
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Lunedì-Venerdì 9.00-17.00 previo appuntamento

Syllabus	
Obiettivi formativi	<i>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.</i>
Prerequisiti	<i>Conoscenze di Zoologia generale ed Entomologia.</i>
Contenuti di insegnamento (Programma)	<i>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.</i>
Testi di riferimento	<i>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.</i>
Note ai testi di riferimento	<i>Gli appunti delle lezioni e le slides integrano i contenuti dei testi di riferimento</i>

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

Metodi didattici	
	<i>Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point. Le esercitazioni consisteranno in visite di studio presso impianti produttivi, in proiezione di filmati e presentazione di casi studio.</i>

	<i>Tutto il materiale utilizzato per le lezioni sarà messo a disposizione degli studenti sulla piattaforma Microsoft Teams.</i>
--	---

Risultati di apprendimento previsti	
Conoscenza e capacità di comprensione	<ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Conoscenza delle tecniche di produzione, delle caratteristiche, degli usi dei prodotti dell'alveare e dei criteri per valorizzarli.</i> ○ <i>Conoscenze di base sulla normativa di interesse apistico.</i>
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	<ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Capacità di associare le caratteristiche dei prodotti dell'alveare ai territori di produzione.</i> ○ <i>Capacità di produrre e commercializzare i prodotti dell'alveare nel rispetto della normativa vigente.</i>
Competenze trasversali	<ul style="list-style-type: none"> ● <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 in modo autonomo</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 qualitativi 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 (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio)

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	<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 scritta 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. 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 delle lezioni a casi concreti della filiera dei prodotti dell'alveare. ● <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.
Criteria di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	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.
Altro	