

**CORSO DI STUDIO** *Scienze e Tecnologie Alimentari (L26)*

**ANNO ACCADEMICO** 2023-2024

**DENOMINAZIONE DELL'INSEGNAMENTO** *Qualità delle Produzioni Animali , 3 CFU (C.I. Qualità delle Produzioni Animali, 6 CFU) - Quality of animal products, 3 ECTS (I.C. Quality of animal products, 6 ECTS)*

Principali informazioni sull'insegnamento	
Anno di corso	3° anno
Periodo di erogazione	Il semestre (26/02/2024 - 21/06/2024)
Crediti formativi universitari (CFU/ETCS):	3 CFU
SSD	AGR/19 (Zootecnia Speciale)
Lingua di erogazione	Italiano
Modalità di frequenza	Facoltativa

Docente	
Nome e cognome	Angela Gabriella D'Alessandro
Indirizzo mail	angelagabriella.dalessandro@uniba.it
Telefono	0805442524
Sede	Dipartimento DISSPA - Il piano plesso Ex Facoltà di Agraria (Studio N. 19)
Sede virtuale	Microsoft Teams: codice <i>s35makh</i>
Ricevimento	Dal lunedì al giovedì, ore 15:00 – 17:00, 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	

<b>Obiettivi formativi</b>	Il Corso si propone l'obiettivo di fornire le conoscenze di base relative alle caratteristiche delle produzioni delle diverse specie di interesse zootecnico, con particolare riferimento alla qualità chimico-nutrizionale, tecnologica e sensoriale e ai principali fattori che le influenzano. Saranno inoltre forniti cenni sulla sostenibilità dei sistemi di produzione zootecnica, sulla sicurezza alimentare e rintracciabilità delle produzioni.
<b>Prerequisiti</b>	Conoscenze di biologia e di chimica. L'esame non prevede propedeuticità.

<b>Metodi didattici</b>	Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point, proiezione di filmati di approfondimento e visite tecniche presso enti/aziende zootecniche.
-------------------------	---

<b>Risultati di apprendimento previsti</b>	<b>DD1 - Conoscenza e capacità di comprensione:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Conoscenza degli alimenti di origine animale e dei sistemi di produzione.</li> </ul>
--	---

<p><b>Da indicare per ciascun Descrittore di Dublino (DD=</b></p> <p><b>DD1</b> Conoscenza e capacità di comprensione</p> <p><b>DD2</b> Conoscenza e capacità di comprensione applicate</p> <p><b>DD3-5</b> Competenze trasversali</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Conoscenza della qualità degli alimenti di origine animale e dei fattori di influenza.</li> </ul> <p><b>DD2 - Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di valutare le caratteristiche di qualità degli alimenti di origine animale.</li> <li>○ Capacità di applicare le conoscenze relative alla qualità degli alimenti di origine animale per il consumo fresco e per la trasformazione.</li> </ul> <p><b>DD3 - Autonomia di giudizio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di valutazione critica delle caratteristiche di qualità dei diversi alimenti di origine animale e della loro gestione nei sistemi di trasformazione.</li> </ul> <p><b>DD4 - Abilità comunicative:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di comunicare e di relazionarsi efficacemente all'interno di un gruppo di lavoro.</li> <li>○ Capacità di comunicare con gli operatori, tecnici e non, delle filiere produttive nonché con i responsabili di enti pubblici e/o privati.</li> </ul> <p><b>DD5 - Capacità di apprendere:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative al settore specifico e ai settori ad esso collegati, secondo un approccio multidisciplinare.</li> </ul>
<p><b>Contenuti di insegnamento (Programma)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Produzione e consumi degli alimenti di origine animale in Italia e nella UE.</li> <li>● Principali sistemi di produzione degli alimenti di origine animale, convenzionali e biologici.</li> <li>● Caratteristiche di qualità del latte nelle diverse specie (bovina, ovina, caprina, bufalina, equidi), della carne (bovina, ovina, caprina, bufalina, suina, avicola) e delle uova.</li> <li>● Principali fattori di influenza sulla qualità degli alimenti di origine animale.</li> <li>● Tracciabilità e sicurezza alimentare nelle produzioni animali.</li> </ul>
<p><b>Testi di riferimento</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● G. Bittante, I. Andrighetto, M. Ramanzin. Tecniche di Produzione Animale. Ed. Liviana.</li> <li>● Alais D. Scienza del latte. Edizione italiana a cura di Ivano De Noci. Tecniche Nuove.</li> <li>● Nuovi concetti di gestione per il miglioramento della qualità del latte. 2013 Pubblicazione a cura del CoRFILAC. ISBN: 978-88-87562-20-0</li> <li>● Milk and Dairy Products in Human Nutrition: Production, Composition and Health. 2013. Editors: Young W. Park, George F.W. Hanlein. John Wiley &amp; Sons Ltd. ISBN: 9780470674185.</li> <li>● Lawrie's Meat Science. Edited by Fidel Toldrà. Elsevier LTD. ISBN: 978-0-08-100694-8.</li> <li>● Cerolini S., Marzoni M., Romboli I., Schiavone A., Zaniboni L. - Avicoltura e Conigliicoltura. Le Point Veterinarie, Milano</li> </ul>
<p><b>Note ai testi di riferimento</b></p>	<p>Gli appunti delle lezioni, le slides ed altro materiale fornito dal docente integrano i contenuti dei testi di riferimento.</p>
<p><b>Materiali didattici</b></p>	<p>Il materiale didattico utilizzato per lo svolgimento delle lezioni sarà disponibile sulla piattaforma Teams.</p>

<p><b>Valutazione</b></p>	
<p>Modalità di verifica dell'apprendimento</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 a risposte chiuse e aperte sugli argomenti trattati. La prova intermedia è valutata in trentesimi ed in caso di esito positivo, nella prova orale finale il colloquio verterà sulla restante parte dei</p>

	<p>contenuti di insegnamento. L'esito di tale prova, espresso come votazione in trentesimi, vale per un anno accademico.</p> <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/o presso aziende produttive, come riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e nel relativo piano di studio.</p>
<p>Criteria di valutazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Conoscenza e capacità di comprensione:</b></li> <li>● Livello di approfondimento nella descrizione delle caratteristiche degli alimenti di origine animale delle diverse specie.</li> <li>● Livello di approfondimento nella illustrazione delle caratteristiche qualitative degli alimenti di origine animale e dei fattori di influenza.</li> <li>● <b>Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</b></li> <li>● Approccio metodologico nella descrizione delle caratteristiche di qualità dei prodotti e dei fattori che la influenzano.</li> <li>● Individuazione dei sistemi di gestione degli alimenti di origine animale secondo elevati standard di qualità.</li> <li>● <b>Autonomia di giudizio:</b></li> <li>● Capacità di analisi degli aspetti di qualità degli alimenti di origine animale, in rapporto ai diversi sistemi produttivi e al loro utilizzo.</li> <li>● <b>Abilità comunicative:</b></li> <li>● Efficacia e chiarezza nella esposizione degli argomenti.</li> <li>● <b>Capacità di apprendere:</b></li> <li>● Livello di approfondimento e di collegamento multidisciplinare degli argomenti trattati.</li> </ul>
<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 in Scienze e Tecnologie Alimentari.</p> <p>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><b>Altro</b></p>	
	.