

Corso di Laurea/Studio	Insegnamento	CFU	SSD	ore	Compenso lordo ente	Periodo contrattuale	Obiettivi formativi
Corso di Laurea in Scienze e Culture Enogastronomiche	Alimenti, Bevande e prodotti tipici (B)	4	AGR/15	32	€ 1.050	01/03/2019-30/09/2019	Il corso si propone di fornire un esame approfondito delle filiere industriali "elettive" dell'eccellenza gastronomica (derivati dei cereali, olio di oliva, lattiero-caseari, conserviero, succhi di frutta, miele, prodotti carnei).
Corsi di Studio in Biologia	Biochimica e biologia molecolare clinica	6	BIO/12	48	€ 1.525	01/03/2019-30/09/2019	Il corso ha l'obiettivo di fornire una panoramica delle attività di un laboratorio di analisi cliniche inserita nel contesto organizzativo e commerciale attuale, di illustrare le varie fasi che costituiscono le analisi cliniche e di passare in rassegna le principali metodologie, sia in campo biochimico che molecolare, impiegate nei moderni laboratori biomedici a scopo diagnostico e quindi di fornire le basi per l'interpretazione dei risultati in chiave fisiopatologica, di promuovere un approccio critico alla diagnostica di laboratorio.
Corsi di Studio in Biologia	Biologia marina	6	BIO/07	48	€ 1.525	01/03/2019-30/09/2019	L'obiettivo principale del corso è quello di costruire un percorso didattico che permetta allo studente di apprendere elementi di biologia marina di base e applicata, con particolari approfondimenti riguardanti gli habitat e gli organismi degli ecosistemi marini del mediterraneo, nonché le principali metodologie di studio e analisi. Si intendono fornire: 1) conoscenze pratiche di biologia marina su scala multidisciplinare, integrando gli aspetti biologici con quelli ambientali, 2) conoscenze sulla biodiversità mediterranea attraverso l'analisi delle principali e peculiari biocenosi, delle specie alloctone, delle specie rare e/o protette, 3) strumenti per individuare i fattori di disturbo (antropici e naturali), e comprenderne gli effetti su biocenosi e specie, e 4) nozioni sulla protezione dei popolamenti e degli habitat marini.
Corso di Laurea in Scienze e Culture Enogastronomiche	Conservazione e Sicurezza degli Alimenti (modulo 2)	6	AGR/15	48	€ 1.550	01/03/2019-30/09/2019	Il modulo si propone di fornire agli studenti un quadro completo dei principi del confezionamento (materiali e tecniche) e delle problematiche della distribuzione degli alimenti (con particolare rilievo alla shelf-life). Inoltre, il modulo si prefigge di illustrare, sinteticamente, i requisiti di qualità dei prodotti alimentari, cogenti e regolamenti (con i riferimenti legislativi), contrattuali e volontari e di introdurre l'analisi del pericolo e la redazione del piano HACCP.
Corso di Laurea in Scienze e Culture Enogastronomiche	Diritto agrario e alimentare europeo	6	IUS/14	48	€ 1.550	01/03/2019-30/09/2019	L'insegnamento si propone di fornire agli studenti conoscenze di base delle istituzioni dell'Unione Europea e approfondire i profili giuridici della politica agricola comune, che costituisce una parte rilevante del budget dell'Unione, sia sul piano teorico, sia in concreto, individuando i profili rilevanti della regolazione degli alimenti e della filiera, anche con riferimento ai diritti dei consumatori.

Corso di Laurea/Studio	Insegnamento	CFU	SSD	ore	Compenso lordo ente	Periodo contrattuale	Obiettivi formativi
Corsi di Studio in Biologia	Ecologia animale	6	BIO/05	52	€ 1.650	01/03/2019-30/09/2019	Sono assunti come obiettivi formativi prevalenti:1) l'acquisizione di un approccio evoluzionistico all'ecologia animale; 2) l'acquisizione di conoscenze di base di aspetti autoecologici, sinecologici e di ecologia delle popolazioni; 3) l'acquisizione di esperienza sperimentale in natura sui suddetti aspetti ecologici; 4) l'autovalutazione da parte dello studente della competenza in ambiti particolari del campo specifico.
Corsi di Studio in Biologia	Economia e gestione delle imprese	6	SECS-P/08	48	€ 1.525	01/03/2019-30/09/2019	Il corso è finalizzato a fornire agli studenti i concetti teorici e le tecniche dell'economia e gestione delle imprese. a tal fine l'impresa è rappresentata come un sistema dinamico, nei suoi elementi e nelle relazioni fondamentali. tale rappresentazione permette di comprendere il funzionamento dell'impresa e di impostare le problematiche essenziali della gestione. l'analisi è riferita, in particolare, alle imprese industriali.
Corso di Laurea in Ottica e Optometria	Elementi di anatomia e istologia umana e oculare	6	BIO/16	52	€ 1.980	01/03/2019-30/09/2019	Introdurre i concetti essenziali sull'organizzazione cellulare, indispensabili per comprendere struttura e funzione di tessuti e organi. Fornire le conoscenze di base sulla struttura e le funzioni dei principali tessuti, con particolare riferimento al tessuto nervoso. Conoscenze di base di anatomia umana, microscopica e macroscopica, con particolare riguardo alla struttura dell'occhio e dei suoi annessi.
Corsi di Studio in Geologia	Frane e stabilità dei pendii	6	GEO/05	48	€ 1.600	01/03/2019-30/09/2019	L'obiettivo del corso è quello di fornire le conoscenze di base per riconoscere e analizzare i problemi di stabilità dei pendii naturali, degli scavi artificiali e delle zone in frana. Nel corso vengono forniti gli strumenti per: pianificare le indagini per la stima dei valori delle grandezze che controllano la stabilità di un pendio; individuare il meccanismo di rottura ed eseguire le verifiche di stabilità; individuare le grandezze da monitorare per conoscere le condizioni di stabilità; scegliere la tipologia di intervento (sviluppo delle capacità di problem solving).
Corsi di Studio in Biologia	Genetica dei Microrganismi	6	BIO/19	48	€ 1.525	01/03/2019-30/09/2019	Gli obiettivi formativi principali del corso di genetica dei microrganismi sono la conoscenza: 1) del genoma dei procarioti e dei meccanismi che assicurano la sua replicazione, trascrizione, traduzione ed integrità nel corso delle generazioni; 2) dei meccanismi alla base della regolazione dell'espressione genica nei procarioti; 3) dei meccanismi responsabili del trasferimento genico orizzontale (coniugazione, trasformazione e trasduzione); 4) dei meccanismi coinvolti nel differenziamento cellulare e nella risposta adattativa. gli studenti inoltre acquisiranno nozioni di base sulle principali tecniche di ingegneria genetica dei procarioti e sugli approcci -omici allo studio delle comunità microbiche.
Corsi di Studio in Biologia	Genetica dei sistemi complessi	6	BIO/18	50	€ 1.590	01/03/2019-30/09/2019	Obiettivo formativo del corso è fornire una visione più ampia e approfondita di aspetti della genetica, non trattati nel corso di genetica di base, e relativi al ruolo del genoma (ed epigenoma) umano nel controllo di processi biologici complessi e nella risposta individuale a fattori endogeni ed esogeni.
Corsi di Studio in Biologia	Genetica umana applicata	6	BIO/18	54	€ 1.715	01/03/2019-30/09/2019	1. Consolidare le conoscenze di Genetica Umana acquisite nei corsi di base facendo riferimento in particolare ai meccanismi biologici alla base degli stati patologici in Genetica Umana 2. Portare i concetti acquisiti su un piano pratico e applicativo attraverso la conoscenza delle strategie e delle metodiche utilizzate nei laboratori diagnostici.

Corso di Laurea/Studio	Insegnamento	CFU	SSD	ore	Compenso lordo ente	Periodo contrattuale	Obiettivi formativi
Corsi di Studio in Geologia	GIS applicato alla Geologia	6	ING-INF/05	48	€ 1.600	01/03/2019-30/09/2019	Obiettivo di questo corso specialistico è quello di fornire agli studenti i principi teorici e pratici di applicazione dei Sistemi Informativi Geografici (GIS) per l'analisi dei rischi geologici, per l'utilizzo nell'ambito della prevenzione rischi e per la modellazione geologica.
Corsi di Studio in Biologia	Igiene	6	MED/42	48	€ 1.525	01/03/2019-30/09/2019	Obiettivi generali fornire le informazioni metodologiche necessarie per lo studio dei problemi di sanità pubblica; far acquisire le competenze necessarie per l'esercizio della prevenzione delle malattie infettive e cronico degenerative. obiettivi specifici al termine del corso lo studente deve essere in grado di: • riferire i principali indici statistico-sanitari di mortalità e morbosità • progettare in termini generali studi epidemiologici • interpretare dati epidemiologici per la prevenzione e la promozione della salute • riferire gli elementi fondamentali di profilassi diretta e specifica • indicare i principi e le applicazioni delle metodologie di laboratorio a livello di tutela dell'ambiente e delle comunità • progettare in termini generali interventi di tutela dell'ambiente per la salvaguardia della salute • esporre metodologie e strategie dell'educazione sanitaria e promozione della salute
Corso di Laurea in Scienze e Culture Enogastronomiche	Il made in Italy agroalimentare: economia, storia e cultura (modulo II)	6	SECS-P/12	48	€ 1.550	01/03/2019-30/09/2019	Il corso ripercorre le origini e lo sviluppo delle produzioni tipiche della cultura agro-alimentare italiana fino alla nascita del Made in Italy, inteso come risultato di una strategia di valorizzazione economica e simbolo di una industria italiana dell'eccellenza. Accanto alla ricostruzione storica si svilupperà l'approfondimento dell'importanza economica del Made in Italy agroalimentare, con particolare riferimento al ruolo del comparto nel commercio estero italiano e al suo posizionamento nelle catene globali del valore.
Corso di Laurea in Ottica e Optometria	Iprovisione (lezioni e esercitazioni)	6	FIS/07	52	€ 1.980	01/03/2019-30/09/2019	Far acquisire conoscenze sui fondamenti del riconoscimento e gestione della minorazione visiva e competenze sull'uso degli ausili ottici per migliorare la performance visiva.
Corsi di Studio in Biologia	Laboratorio di Analisi Dati per Scienze Biologiche - modulo Informatica	6	INF/01	66	€ 2.100	01/03/2019-30/09/2019	Obiettivo del modulo è fornire le seguenti abilità: - utilizzare i metodi della sintesi statistica per sintetizzare le informazioni quantitative contenute in un set di dati sperimentali; - valutare l'incertezza nelle misure dirette e indirette e stimare un intervallo di confidenza; valutare i risultati ottenuti usando test statistici appropriati; - effettuare previsioni sulle cause di un fenomeno (teorema di Bayes) valutandone la probabilità. Le attività prevedono l'uso approfondito di programmi di base (fogli elettronici) per il calcolo statistico e l'elaborazione di dati sperimentali.
Corsi di Studio in Geologia	Laboratorio GIS	6	ING-INF/05	104	€ 3.430	01/03/2019-30/09/2019	Fornire i principi di trattazione e metodi di elaborazione dei dati territoriali a fini geologici. Nozioni fondamentali di cartografia digitale e di informatizzazione dati nel sistema GIS.

Corso di Laurea/Studio	Insegnamento	CFU	SSD	ore	Compenso lordo ente	Periodo contrattuale	Obiettivi formativi
Corso di Laurea in Scienze e Culture Enogastronomiche	Metodologie Biomolecolari per la sicurezza microbiologica degli alimenti	3	BIO/19	28	€ 885	01/03/2019-30/09/2019	Il corso illustrerà i metodi per la rilevazione e la quantificazione dei microorganismi presenti negli alimenti, inclusi gli eventuali patogeni, in relazione alle caratteristiche dei prodotti ed ai limiti derivanti dalle normative in vigore. Nelle esercitazioni in laboratorio gli studenti effettueranno alcune fra le più comuni analisi microbiologiche di alimenti al fine di determinare la carica microbica e l'idoneità o meno al consumo umano.
Corso di Laurea in Scienze e Culture Enogastronomiche	Metodologie Biomolecolari per la sicurezza microbiologica degli alimenti	3	BIO/19	28	€ 885	01/03/2019-30/09/2019	Il corso illustrerà i metodi per la rilevazione e la quantificazione dei microorganismi presenti negli alimenti, inclusi gli eventuali patogeni, in relazione alle caratteristiche dei prodotti ed ai limiti derivanti dalle normative in vigore. Nelle esercitazioni in laboratorio gli studenti effettueranno alcune fra le più comuni analisi microbiologiche di alimenti al fine di determinare la carica microbica e l'idoneità o meno al consumo umano.
Corsi di Studio in Biologia	Microbiologia ambientale	6	BIO/19	49	€ 1.560	01/03/2019-30/09/2019	Obiettivo formativo del corso sono: acquisire la conoscenza del ruolo fondamentale dei microorganismi negli ecosistemi e dei fattori che ne influenzano la distribuzione e le interazioni con altri organismi; biodiversità metabolica e funzionale, struttura e dinamica di comunità microbiche; gruppi tassonomici di batteri e archea; conoscenza di metodi tradizionali, molecolari e coltivazione-indipendenti per identificazione/tipizzazione e analisi di popolazioni microbiche valutazione delle molteplici potenzialità applicative di microorganismi ambientali anche come bioindicatori acquisizione di capacità critiche tramite lettura di articoli scientifici
Corso di Laurea in Scienze e Culture Enogastronomiche	Microbiologia e igiene degli alimenti - modulo II	6	MED/42	52	€ 1.700	01/03/2019-30/09/2019	L'obiettivo del corso è quello di far conoscere allo studente il ruolo dei microorganismi nei processi di trasformazione dei prodotti alimentari e la loro influenza sulla qualità e sicurezza degli alimenti, i fattori che determinano la presenza, crescita e sopravvivenza dei microorganismi negli alimenti e la capacità di applicare trattamenti fisici, chimici e biologici per il controllo microbiologico degli alimenti. Inoltre, il corso si prefigge di: far conoscere i principali gruppi microbici coinvolti nelle produzioni di alimenti fermentati e il significato di coltura starter; conoscere le principali malattie originate dai microorganismi attraverso il consumo di alimenti e alle alterazioni di origine microbica degli alimenti; conoscere i microorganismi responsabili dell'alterazione degli alimenti; comprendere il processo condotto mediante fermentazione spontanea e fermentazione inoculata.
Corso di Laurea in Ottica e Optometria	Ottica della visione (parte B – lezioni ed esercitazioni)	5	FIS/03	44	€ 1.670	01/03/2019-30/09/2019	Introdurre lo studio della visione attraverso l'analisi della struttura e della funzionalità dell'occhio. Introdurre lo studente alle caratteristiche ottiche dell'occhio descritte in base ai principi dell'ottica fisiologica. Analizzare i fenomeni refrattivi come le ametropie e l'accomodazione e la loro relazione con la qualità dell'immagine retinica, le aberrazioni oculari e le funzioni visive di base. Comprendere gli elementi base della percezione visiva, quale la percezione dei colori e le teorie relative

Corso di Laurea/Studio	Insegnamento	CFU	SSD	ore	Compenso lordo ente	Periodo contrattuale	Obiettivi formativi
Corso di Laurea in Scienze e Culture Enogastronomiche	Preparazioni alimentari e qualità sensoriali	6	AGR/15	48	€ 1.550	01/03/2019-30/09/2019	L'obiettivo del corso è quello di far conoscere allo studente le tecniche di trasformazione delle principali filiere alimentari, con particolare attenzione alla verifica della qualità del prodotto finale, in relazione alle caratteristiche della materia prima ed ai parametri del processo. Fornendo la possibilità di valutare il prodotto in tutti i suoi aspetti anche tramite l'applicazione di tecniche di indagine sensoriale.
Corso di Laurea in Scienze e Culture Enogastronomiche	Sistemi di allevamento per prodotti di qualità	6	AGR/18	48	€ 1.550	01/03/2019-30/09/2019	Il corso ha l'obiettivo di fornire conoscenze per comprendere l'influenza delle componenti dei diversi sistemi di allevamento sulla qualità e sulla sicurezza dei prodotti di origine animale.
Corsi di Studio in Geologia	Statistica e analisi dei dati in Geologia	6	MAT/06	48	€ 1.600	01/03/2019-30/09/2019	Sviluppare le conoscenze sui metodi di studio quantitativi della geologia, in particolare: sull'analisi statistica dei dati sperimentali; sull'utilizzo di sistemi informatici necessari per l'acquisizione e il controllo dei dati, il calcolo di indicatori, la diffusione dei risultati; sull'uso e l'integrazione di diverse fonti informative statistiche.
Corso di Laurea in Scienze e Culture Enogastronomiche	Tecnologie gastronomiche	8	AGR/15	64	€ 2.050	01/03/2019-30/09/2019	Il corso si propone di fornire agli studenti un quadro completo dei principi e delle modalità con cui si realizzano le principali operazioni di conservazione (blanching, pastorizzazione, sterilizzazione, disidratazione, refrigerazione, congelamento), trasformazione (fermentazione, concentrazione/evaporazione, estrazione, distillazione, filtrazione) e valorizzazione culinaria delle derrate alimentari (elementi di tecnologie della ristorazione, con particolare rilievo alla tecniche di cottura), con particolare rilievo all'effetto sulle caratteristiche qualitative degli alimenti. Il corso, inoltre, si propone di fornire un esame approfondito di alcune filiere artigianali tradizionali (pane, pasticceria, formaggi, salumi).