

CORSI DA BANDIRE A.A. 2021/2022
INCARICHI D'INSEGNAMENTO - II semestre

| Corsi di studio/laurea | Insegnamento | S.S.D. | CFU | ore (didattica frontale/lab.) | Obiettivi formativi |
|---|---|-----------|-----|-------------------------------|---|
| CdS in Biologia | Biochimica e biologia molecolare clinica | BIO/12 | 6 | 48 | 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. Promuovere un approccio critico alla diagnostica di laboratorio. |
| CdL in Ottica e Optometria | Chimica | CHIM/03 | 1 | 12 | Acquisire la conoscenza dei principi fondamentali della chimica generale ed inorganica e la capacità di applicare le conoscenze acquisite alla soluzione di semplici problemi di chimica |
| CdL in Ottica e Optometria | Complementi di Laboratorio di Lenti Oftalmiche | FIS/07 | 6 | 56 | Obiettivo formativo del corso è l'acquisizione della conoscenza dei dispositivi ottici utilizzati per la correzione di difetti e dei disturbi della visione. Gli studenti svilupperanno le competenze per Interpretare una prescrizione, scegliere e realizzare un dispositivo ottico, verificare la funzionalità effettiva e la conformità agli standard europei e internazionali. |
| CdL in Scienze e culture enogastronomiche | Comunicazione scientifica e marketing nell'era dei social | SECS-P/08 | 3 | 24 | L'insegnamento avrà come obiettivo la comprensione l'approfondimento del processo di comunicazione scientifica attraverso i canali digitali e i principali social media (Facebook, Instagram, Twitter e LinkedIn). Contenuti: comunicazione digitale, marketing mix, social media strategy, linguaggio e piano editoriale, community e influencer marketing. Il corso prevede anche un project work finale dove gli studenti sono chiamati a lavorare in gruppo. |
| CdL in Scienze e culture enogastronomiche | Comunicazione scientifica e marketing nell'era dei social | SECS-P/08 | 3 | 24 | L'insegnamento avrà come obiettivo la comprensione l'approfondimento del processo di comunicazione scientifica attraverso i canali digitali e i principali social media (Facebook, Instagram, Twitter e LinkedIn). Contenuti: comunicazione digitale, marketing mix, social media strategy, linguaggio e piano editoriale, community e influencer marketing. Il corso prevede anche un project work finale dove gli studenti sono chiamati a lavorare in gruppo. |
| CdS in Biologia | Economia e gestione delle imprese | SECS-P/08 | 6 | 48 | 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. |
| CdL in Ottica e Optometria | Elementi di anatomia e istologia umana e oculare | BIO/16 | 6 | 52 | Obiettivi formativi del corso sono l'acquisizione delle conoscenze relative a : i principi fondamentali dell'organizzazione cellulare, della struttura e funzione dei principali tessuti, con particolare attenzione al tessuto nervoso; le basi di anatomia umana, microscopica e macroscopica, con particolare riguardo alla struttura dell'occhio e annessi |
| CdS in Biologia | Genetica umana applicata | BIO/18 | 6 | 48 | I principali obiettivi del corso sono: 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 |
| CdS in Biologia | Immunologia | MED/04 | 6 | 48 | Approfondimento dei meccanismi cellulari e molecolari della risposta immunitaria ed il loro ruolo nella difesa contro gli agenti infettivi. |
| CdL in Scienze e culture enogastronomiche | Introduzione alla materia soffice per l'enogastronomia | FIS/07 | 3 | 24 | Il corso vuole fornire allo studente le conoscenze fisiche di base su stati della materia di interesse in enogastronomia, sulla loro preparazione e conservazione (liofilizzazione, criopreservazione, confezione). |
| CdL in Ottica e Optometria | Ipovisione | FIS/07 | 6 | 52 | Far acquisire conoscenze sui fondamenti del riconoscimento e gestione della minorazione visiva e competenze sull'uso degli ausili ottici per migliorare la performance visiva. |
| CdS in Biologia | Laboratorio di analisi dati per scienze biologiche | INF/01 | 6 | 66 | Scopo del corso è fornire agli studenti gli strumenti statistici, matematici e informatici necessari per raccogliere e analizzare dati sperimentali, sintetizzare le informazioni che essi contengono, effettuare confronti e previsioni (inferenza) valutando il rischio di errore. Le esercitazioni prendono in esame fenomeni di interesse biologico anche prendendo spunto dalla realtà quotidiana. Obiettivo del corso 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. |
| CdS in Geologia | Laboratorio di GIS | ING-INF/05 | 6 | 80 | Fornire le conoscenze fondamentali delle applicazioni del GIS nell'ambito degli studi territoriali soprattutto a fini geologici. Codifica dell'informazione reale attraverso modelli vettoriali e raster. Digitalizzazione e disegno di dati territoriali e acquisizioni delle basi del modello relazionale dei dati (linguaggio SQL). Analisi di ortofoto, carte topografiche. Basi di cartografia tematica digitale, sistema di riferimento e accenni alle tecniche di acquisizione dei dati territoriali. Elaborazioni dei modelli digitali di elevazione (DEM) e accenni di analisi geospaziale dei dati vettoriali |
| CdS in Biologia | Metodi e tecniche di educazione e divulgazione naturalistica ed | BIO/07 | 3 | 25 | Far crescere negli studenti conoscenze, competenze e abilità professionalizzanti nei settori dell'educazione e della divulgazione naturalistica e ambientale. far conoscere agli studenti le professioni legate alla divulgazione e all'educazione in ambito naturalistico e ambientale. |

| | | | | | |
|---|--|--------|---|----|--|
| | ambientale – I modulo | | | | Potenziale sbocco lavorativo per specialisti nel settore della gestione e della tutela degli ecosistemi, dell'informazione e divulgazione scientifica, e dell'insegnamento in ambito naturalistico. |
| CdS in Biologia | Metodi e tecniche di educazione e divulgazione naturalistica ed ambientale – II modulo | BIO/07 | 3 | 25 | Far crescere negli studenti conoscenze, competenze e abilità professionalizzanti nei settori dell'educazione e della divulgazione naturalistica e ambientale. Far conoscere agli studenti le professioni legate alla divulgazione e all'educazione in ambito naturalistico e ambientale. Potenziale sbocco lavorativo per specialisti nel settore della gestione e della tutela degli ecosistemi, dell'informazione e divulgazione scientifica, e dell'insegnamento in ambito naturalistico. |
| CdL in Scienze e culture enogastronomiche | Metodologie biomolecolari per la qualità e la sicurezza microbiologica degli alimenti | BIO/19 | 3 | 28 | 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. |
| CdL in Scienze e culture enogastronomiche | Microbiologia e igiene degli alimenti - modulo II | MED/42 | 6 | 52 | L'obiettivo del corso è quello di far conoscere allo studente il ruolo dei microrganismi 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 microrganismi 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 microrganismi attraverso il consumo di alimenti e alle alterazioni di origine microbica degli alimenti; conoscere i microrganismi responsabili dell'alterazione degli alimenti; comprendere il processo condotto mediante fermentazione spontanea e fermentazione inoculata. |
| CdL in Ottica e Optometria | Ottica della visione | FIS/03 | 5 | 44 | Obiettivi formativi del corso sono l'acquisizione delle conoscenze di: principi dell'ottica fisiologica e della struttura e funzionalità dell'occhio; basi della visione e dei fenomeni refrattivi in relazione alle ametropie, l'accomodazione, qualità dell'immagine retinica e le aberrazioni oculari |
| CdL in Scienze e culture enogastronomiche | Professione enogastronomo 2 | — | 1 | 25 | Obiettivo del corso, attraverso una serie di seminari svolti da professionisti ed esperti del settore agroalimentare, è far comprendere gli aspetti dei possibili sbocchi professionali. |
| CdL in Scienze e culture enogastronomiche | Professione enogastronomo 3 | — | 1 | 25 | Obiettivo del corso, attraverso una serie di seminari svolti da professionisti ed esperti del settore agroalimentare, è far comprendere gli aspetti dei possibili sbocchi professionali. |
| CdL in Scienze e culture enogastronomiche | Sistemi di allevamento per prodotti di qualità | AGR/18 | 6 | 48 | 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. |
| CdL in Scienze della Natura e della protezione ambientale | Tecniche cartografiche e GIS nelle applicazioni ecologiche | INF/01 | 6 | 42 | Competenze culturali (conoscenza di): attributi spaziali dei processi ecologici; ecologia spaziale: concetti ed applicazioni; GIS: funzionalità, modello dei dati e tipi di software. Competenze metodologiche (saper effettuare): uso pratico di software GIS; recupero, analisi e interpretazione di dati spaziali; identificazione e valutazione di pattern spaziali ecologici. |

| | | | | | |
|---|--|--------|---|----|---|
| CdL in Scienze e culture enogastronomiche | Tecnologie delle preparazioni alimentari | AGR/15 | 6 | 48 | <p>Il corso, si propone di fornire agli studenti un quadro completo dei principi tecnologici e gestionali implicati nella realizzazione di una preparazione alimentare da destinare alla ristorazione. Un percorso che parte dall'approvvigionamento delle derrate e dei materiali ausiliari ed arriva alla distribuzione dei pasti, passando attraverso le tecniche di preparazione e trasformazione previste, con particolare rilievo ai metodi di cottura. Durante il corso verranno inoltre ampiamente trattati molti principi commerciali, oltre che gli elementi fondamentali per una moderna gestione sostenibile di una attività di preparazione di alimenti (in termini ambientali, sociali ed economici).</p> |
|---|--|--------|---|----|---|