

OFFERTA DIDATTICA 2019/2020

Insegnamento	Tipologia incarico: (sostitutivo/integrativo)	S.S.D.	CFU	ore (didattica frontale/lab.)	Periodo contrattuale	Compenso lordo collaboratore	Obiettivi formativi
Alimenti, Bevande e prodotti tipici – modulo B	sostitutivo	AGR/15	4	32	24/02/2020 – 30/09/2020	800 €	Il corso si propone di fornire un esame approfondito delle filiere industriali “elettive” dell’eccellenza gastronomica (derivati dei cereali, olio di oliva, lattiero-caseario, conserve vegetali, , miele, prodotti carnei, bevande nervine).
Biochimica e biologia molecolare clinica	sostitutivo	BIO/12	6	48	24/02/2020 – 30/09/2020	€ 1200	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.
Biologia Marina	sostitutivo	BIO/07	3	25	24/02/2020 – 30/09/2020	€ 625	L’insegnamento è una delle attività formative opzionali del corso di Laurea Magistrale in “Biodiversità e gestione degli ecosistemi”, e consente allo studente di acquisire una conoscenza di base della Biologia Marina e delle problematiche legate alla conservazione dell’ambiente marino, con un’attenzione specifica rivolta al Mar Mediterraneo. Obiettivi formativi dell’insegnamento sono: 1) acquisire i concetti di base di Oceanografia, relativi ai fattori fisico-chimici ed ai movimenti del mare; 2) acquisire le competenze di base relative alla biologia ed agli adattamenti degli organismi marini, nonché alle principali biocenosi del Mar Mediterraneo di interesse conservazionistico e alla sua biogeografia; 3) acquisire le competenze relative alle principali tecniche di monitoraggio e raccolta dati in ambiente marino; 4) acquisire i concetti e le competenze relative alle criticità esistenti nel Mar Mediterraneo, ed agli strumenti disponibili per la sua gestione e protezione
Complementi di Laboratorio di Lenti Oftalmiche	sostitutivo	FIS/07	6	56	24/02/2020 – 30/09/2020	1.400 €	Obiettivo del corso è fornire le conoscenze delle caratteristiche e delle proprietà dei dispositivi ottici utilizzati per la correzione e la compensazione dei difetti e dei disturbi della visione. Interpretare una prescrizione, scegliere e realizzare un dispositivo ottico (occhiale) verificandone l’effettiva funzionalità e la rispondenza alle norme di conformità secondo gli standard europei ed internazionali
Conservazione e sicurezza degli alimenti – modulo II	sostitutivo	AGR/15	6	48	24/02/2020 – 30/09/2020	1.200 €	Il Corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze fondamentali relative ai problemi derivanti in post-raccolta dalla contaminazione dei prodotti e delle derrate vegetali da parte di funghi e batteri e alla loro diagnosi. Tali conoscenze, unite a elementi di base sulle possibilità di controllo delle alterazioni, sono finalizzate alla gestione della difesa dei prodotti durante la conservazione e al

							controllo e alla prevenzione delle contaminazioni in post-raccolta da micotossine che possono inficiare la qualità e la quantità dei vegetali. Il corso fornirà anche agli studenti un quadro completo dei principi del confezionamento e delle problematiche della distribuzione degli alimenti (con particolare rilievo alla shelf-life).
Diritto Agrario e Alimentare Europeo	sostitutivo	IUS/14	6	48	24/02/2020 – 30/09/2020	1.200 €	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.
Economia e gestione delle imprese	sostitutivo	SECS-P/08	6	48	24/02/2020 – 30/09/2020	€ 1200	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.
Elementi di anatomia e istologia umana e oculare	sostitutivo	BIO/16	6	52	24/02/2020 – 30/09/2020	1.300 €	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.
Genetica dei sistemi complessi	sostitutivo	BIO/18	6	50	24/02/2020 – 30/09/2020	€ 1250	Il corso punta a fornire una visione piu' 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.
Genetica umana applicata	sostitutivo	BIO/18	6	54	24/02/2020 – 30/09/2020	€ 1350	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
Igiene	sostitutivo	MED/42	6	48	24/02/2020 – 30/09/2020	€ 1200	Obiettivi del corso sono: 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 statisticosanitari 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
Immunologia	sostitutivo	MED/04	6	48	24/02/2020 – 30/09/2020	€ 1200	Approfondimento dei meccanismi cellulari e molecolari della risposta immunitaria ed il loro ruolo nella difesa contro gli agenti infettivi.

Iprovisione	sostitutivo	FIS/07	6	52	24/02/2020 – 30/09/2020	1.300 €	Far acquisire conoscenze sui fondamenti del riconoscimento e gestione della minorazione visiva e competenze sull'uso degli ausili ottici per migliorare la performance visiva.
Laboratorio di Analisi Dati per Scienze Biologiche – modulo informatica	sostitutivo	INF/01	6	66	24/02/2020 – 30/09/2020	€ 1650	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 attività prevedono l'uso approfondito di programmi di base (fogli elettronici) per il calcolo statistico e l'elaborazione di dati sperimentali.
Laboratorio di GIS (lezioni e laboratorio)	sostitutivo	ING-INF/05	6	80	24/02/2020 – 30/09/2020	2.000 €	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.
Metodi e tecniche di educazione e divulgazione naturalistica ed ambientale	sostitutivo	BIO/07	3	25	24/02/2020 – 30/09/2020	€ 625	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
Metodologie Biomolecolari per la sicurezza microbiologica degli alimenti – modulo 1	sostitutivo	BIO/19	3	28	24/02/2020 – 30/09/2020	700 €	Il corso illustrerà i metodi per la rilevazione e la quantificazione dei microrganismi 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.
Microbiologia ambientale	sostitutivo	BIO/19	6	49	24/02/2020 – 30/09/2020	€ 1225	Obiettivi del corso sono: 1. acquisire la conoscenza del ruolo fondamentale dei microrganismi 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 2. conoscenza di metodi tradizionali, molecolari e coltivazione-indipendenti per identificazione/tipizzazione e analisi di popolazioni microbiche 3. valutazione delle molteplici potenzialità applicative di microrganismi ambientali anche come bioindicatori 4. acquisizione di capacità critiche tramite lettura di articoli scientifici
Microbiologia e igiene degli alimenti – modulo II	sostitutivo	MED/42	6	48	24/02/2020 – 30/09/2020	1.200 €	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.
Nutrigenomica	sostitutivo	BIO/11	6	48	24/02/2020 – 30/09/2020	€ 1200	Il corso si propone di illustrare le interazioni tra le molecole della dieta e il genoma, e l'applicabilità di tali conoscenze per il mantenimento della salute umana con strategie nutrizionali. Gli studenti dovrebbero acquisire i concetti alla base degli effetti metabolici e molecolari esercitati dalle molecole della dieta

							nell'organismo umano. Il corso sarà indirizzato alla comprensione della biologia dei sistemi applicata alla nutrizione
Ottica della visione (parte B – lezioni e esercitazioni)	sostitutivo	FIS/03	5	44	24/02/2020 – 30/09/2020	1.100 €	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.
Sistemi di allevamento per prodotti di qualità	sostitutivo	AGR/18	6	48	24/02/2020 – 30/09/2020	1.200 €	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.
Tecnologie gastronomiche	sostitutivo	AGR/15	8	64	24/02/2020 – 30/09/2020	1.600 €	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).