

## 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 A	sostitutivo	AGR/15	3	24	01/10/2019 - 30/09/2020	600 €	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).
Alimenti, Bevande e prodotti tipici – modulo C	sostitutivo	AGR/15	5	40	01/10/2019 - 30/09/2020	1.000 €	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).
<del>Conservazione e Sicurezza degli alimenti – modulo I</del>	<del>sostitutivo</del>	<del>AGR/12</del>	<del>6</del>	<del>48</del>	<del>01/10/2019 – 30/09/2020</del>	<del>1.200 €</del>	<del>Il modulo 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.</del>
Genetica Forense	sostitutivo	BIO/18	6	48	01/10/2019-30/09/2020	€ 1200	Il corso prevede la spiegazione dei principi teorici delle leggi dell’ereditarietà finalizzati all’utilizzo dei dati genetici per l’identificazione personale e l’accertamento di rapporti di parentela. Verranno inoltre spiegati i principi che regolano l’utilizzo della prova genetica nel processo civile e nel processo penale e verranno inoltre spiegati i principali sistemi di calcolo biostatistico che consentono di valutare il peso dell’evidenza sia nel processo civile che penale
Geologia per il Rischio Sismico	sostitutivo	GEO/11	6	48	01/10/2019-30/09/2020	1.200 €	Fornire agli studenti le basi metodologiche per lo studio delle faglie attive, capaci e sismogenetiche nella prospettiva della valutazione della pericolosità e del rischio, nonché del rischio da fagliazione di superficie, con particolare attenzione per la realizzazione di opere di ingegneria strategiche, lifelines, impianti produttivi ecc. Inoltre, il corso intende fornire allo studente un’adeguata preparazione sulle procedure necessarie alla predisposizione di microzonazioni sismiche in riferimento ai territori in cui siano presenti faglie attive e capaci. Particolare risalto verrà dato alla stimolazione dell’analisi dei problemi e della loro risoluzione (problem solving skill).

Il made in Italy agroalimentare: economia, storia e cultura – modulo 1	sostitutivo	SECS-P/02	6	48	01/10/2019 - 30/09/2020	1.200 €	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
Interpretazione di sezioni sismiche e well log	sostitutivo	GEO/11	6	60	01/10/2019-30/09/2020	1.500 €	Il corso ha lo scopo di permettere agli studenti di comprendere il ruolo dei dati sismici nell'esplorazione petrolifera, apprendendo le tecniche di acquisizione ed elaborazione del dato. Gli studenti avranno gli strumenti utili per interpretare le linee sismiche, correlarle con i dati dei pozzi e affrontare la risoluzione di problemi legati ai dati sismici nel contesto petrolifero.
Introduzione alla Biologia	sostitutivo	BIO/13	2	16	01/10/2019-30/09/2020	€ 400	Introduzione ai metodi della ricerca biologica, intesa come studio sistematico, controllato, empirico e critico della fenomenologia naturale, che si sviluppa a partire dalla formulazione di una ipotesi fino alla costruzione della spiegazione. Impostazione delle competenze di base relative alla elaborazione di risultati sperimentali ed alla comunicazione in forma scritta. inoltre, un ciclo di lezioni sarà dedicato ai metodi per lo studio più profittevole.
Introduzione alla Biologia	sostitutivo	BIO/13	2	16	01/10/2019-30/09/2020	€ 400	Introduzione ai metodi della ricerca biologica, intesa come studio sistematico, controllato, empirico e critico della fenomenologia naturale, che si sviluppa a partire dalla formulazione di una ipotesi fino alla costruzione della spiegazione. Impostazione delle competenze di base relative alla elaborazione di risultati sperimentali ed alla comunicazione in forma scritta. inoltre, un ciclo di lezioni sarà dedicato ai metodi per lo studio più profittevole.
Introduzione alla Geologia, Laboratorio e Campo di Introduzione al Terreno – mod. Introduzione alla geologia	sostitutivo	GEO/03	3	10	01/10/2019-30/09/2020	250 €	Presentare allo studente un panorama generale sulle conoscenze del Sistema Solare e del pianeta Terra. Fornire agli studenti le prime conoscenze specifiche sui processi litogenetici e sugli elementi cartografici, attraverso esperienze di laboratorio e di terreno. Fornire le basi culturali e lessicali per gli approfondimenti successivi
Legislazione ambientale	sostitutivo	IUS/10	6	48	01/10/2019-30/09/2020	€ 1200	Conoscenza delle linee fondamentali della legislazione ambientale nazionale, europea ed internazionale. Conoscenza delle principali discipline di settore (acqua, energia, rifiuti, inquinamento elettromagnetico).
Microbiologia e igiene degli alimenti – modulo I	sostitutivo	AGR/16	6	52	01/10/2019 - 30/09/2020	1.300 €	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.
Ottica della contattologia con laboratorio I	sostitutivo	FIS/07	6	52	01/10/2019 - 30/09/2020	1.300 €	Introdurre le conoscenze di base sui materiali, la geometria e le tecniche di costruzione delle lenti a contatto. Fornire le conoscenze sulle relazioni geometriche, fisiche e fisiologiche tra lenti a contatto e occhio esterno. Far acquisire le competenze operative nella gestione delle metodologie di misura dell'occhio esterno e delle grandezze fisiche delle lenti a contatto. Rendere competente lo studente nelle modalità di uso delle lenti a contatto per la correzione dei difetti refrattivi.
Ottica della contattologia con laboratorio I	sostitutivo	FIS/07	4	40	01/10/2019 - 30/09/2020	1.000 €	Introdurre le conoscenze di base sui materiali, la geometria e le tecniche di costruzione delle lenti a contatto. Fornire le conoscenze sulle relazioni geometriche, fisiche e fisiologiche tra lenti a contatto e occhio esterno. Far acquisire le competenze operative nella gestione delle metodologie di misura dell'occhio esterno e delle grandezze fisiche delle lenti a contatto. Rendere competente lo studente nelle modalità di uso delle lenti a contatto per la correzione dei difetti refrattivi.
Ottica della contattologia con Laboratorio II -	sostitutivo	FIS/07	8	72	01/10/2019 - 30/09/2020	1.800 €	Far acquisire conoscenze e competenze sull'uso delle lenti a contatto applicate sia su cornee con superficie regolare che inusuale, per scopi ottici e non ottici. Permettere l'analisi, il riconoscimento e la gestione delle reazioni fisiche e fisiologiche indotte dall'uso delle lenti a contatto.
Parassitologia medica	sostitutivo	MED/07	6	48	01/10/2019-30/09/2020	€ 1200	Fornire allo studente le competenze che permettano di apprendere le basi della parassitologia generale ed applicata, e di conoscere ed utilizzare le principali tecniche di laboratorio per lo studio e la diagnosi delle malattie parassitarie.
Principi di Patologia Oculare	sostitutivo	MED/04	6	48	01/10/2019 - 30/09/2020	1.200 €	Acquisire la conoscenza delle patologie principali dell'organo oculare
Produzioni Vegetali di qualità – modulo I	sostitutivo	AGR/02	4	32	01/10/2019 - 30/09/2020	800 €	Il modulo si propone di fornire gli strumenti per la valutazione della qualità delle produzioni erbacee e di far conoscere i principali fattori di controllo della qualità dei prodotti durante il ciclo produttivo.
Produzioni Vegetali di qualità – modulo II	sostitutivo	AGR/03	4	32	01/10/2019 - 30/09/2020	800 €	Il modulo si propone di definire la molteplicità del significato del concetto di qualità delle produzioni frutticole e di fornire la conoscenza dei principali fattori di controllo della qualità dei prodotti durante il ciclo produttivo. In relazione alle principali tipologie delle colture legnose agrarie, verranno affrontati gli aspetti di biologia e fisiologia dello sviluppo maggiormente responsabili del determinismo della qualità e della sintesi di metaboliti secondari nel frutto, e gli aspetti delle tecniche colturali più appropriate per la produzione di frutta di qualità in rapporto alle condizioni ambientali ed alle esigenze di mercato.
Tecniche cartografiche e GIS nelle applicazioni ecologiche	sostitutivo	BIO/03	3	25	01/10/2019-30/09/2020	€ 625	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

Tecniche fisiche per optometria con laboratorio I (parte b - lezioni e laboratorio)	sostitutivo	FIS/07	4,5	44	01/10/2019 - 30/09/2020	1100 €	<p>Introdurre lo studente alle conoscenze cliniche della funzione visiva attraverso l'esame degli aspetti motori e sensoriali della visione binoculare normale, alla prevalenza e lo sviluppo biologico delle ametropie.</p> <p>Sviluppare le conoscenze e le competenze nell'uso degli strumenti necessari per l'esame oggettivo e soggettivo della visione binoculare, comprese le alterazioni più comuni, e dello stato refrattivo dell'occhio. Saper strutturare una discussione iniziale tra soggetto esaminato e professionista per renderla funzionale ai fini della successiva indagine optometrica. Introdurre la struttura di un esame optometrico orientato su problema.</p> <p>Considerare l'utilità di indagini della salute oculare, non refrattive, della funzione visiva e dell'occhio come l'oftalmoscopia, l'esame del senso cromatico, della sensibilità al contrasto, del campo visivo, della risposta pupillare.</p>
Tecniche Fisiche Per Optometria con Laboratorio II (lezioni)	sostitutivo	FIS/07	6,5	52	01/10/2019 - 30/09/2020	1.300 €	<p>Introdurre lo studente alle conoscenze cliniche della funzione visiva attraverso l'esame degli aspetti motori e sensoriali della visione binoculare normale, alla prevalenza e lo sviluppo biologico delle ametropie. Sviluppare le conoscenze e le competenze nell'uso degli strumenti necessari per l'esame oggettivo e soggettivo della visione binoculare, comprese le alterazioni più comuni, e dello stato refrattivo dell'occhio. Saper strutturare una discussione iniziale tra soggetto esaminato e professionista per renderla funzionale ai fini della successiva indagine optometrica. Introdurre la struttura di un esame optometrico orientato su problema. Considerare l'utilità di indagini della salute oculare, non refrattive, della funzione visiva e dell'occhio come l'oftalmoscopia, l'esame del senso cromatico, della sensibilità al contrasto, del campo visivo, della risposta pupillare.</p>
Telerilevamento	sostitutivo	GEO/03	6	56	01/10/2019-30/09/2020	1.400 €	<p>Obiettivo del corso è fornire allo studente la necessaria cultura di base e gli strumenti operativi per selezionare, elaborare ed interpretare le immagini telerilevate più appropriate per specifiche applicazioni di georisorse e geoambientali. A tal fine sono previste lezioni frontali ed esercitazioni pratiche per apprendere sia i principi di base del telerilevamento, che per acquisire la competenza necessaria per utilizzare in modo ottimale le caratteristiche spettro-radiometriche e geometriche delle immagini.</p>