



UNIVERSITÀ DI PISA

ANALISI CHIMICO-AGRARIE II

GIUSEPPE CONTE

Anno accademico 2021/22
CdS SCIENZE AGRARIE
Codice 428GG
CFU 2

Moduli	Settore/i	Tipo	Ore	Docente/i
ANALISI CHIMICO- AGRARIE II	AGR/18	LEZIONI	20	GIUSEPPE CONTE

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze

Il corso si propone di fornire le competenze teoriche e pratiche per intraprendere attività di analisi in ambito foraggero e zootecnico.

Modalità di verifica delle conoscenze

Durante il corso vengono effettuate verifiche periodiche durante le quali lo studente dovrà dimostrare di avere acquisito le capacità di comprendere protocolli di analisi e condurre in maniera autonoma analisi attinenti le analisi di alimenti per l'alimentazione animale e la prodotti di origine animale.

Capacità

Al termine del corso, lo studente avrà acquisito le necessarie competenze comportamentali e avrà appreso le buone norme di comportamento in un laboratorio di analisi chimico agrarie. Lo studente avrà compreso i principi basilari della spettroscopia, della cromatografia, e metodiche AOAC acquisito competenze pratiche che gli permetteranno di svolgere autonomamente analisi di livello intermedio in ambito zootecnico.

Modalità di verifica delle capacità

Durante il corso vengono effettuate verifiche periodiche durante le quali lo studente dovrà dimostrare di avere acquisito le capacità di comprendere protocolli di analisi e condurre in maniera autonoma analisi attinenti la chimica agraria.

Comportamenti

Al termine del corso lo studente potrà acquisire e/o sviluppare:

- un comportamento adeguato allo svolgimento di attività di laboratorio in ambito zootecnico;
- la capacità di eseguire analisi applicando metodiche ufficiali AOAC;
- la capacità di elaborare un protocollo per poterlo adattare alle proprie esigenze sperimentali.

Modalità di verifica dei comportamenti

La verifica dei comportamenti sarà effettuata:

- nel corso delle verifiche di accertamento finalizzate a valutare il comportamento dello studente di fronte alle problematiche poste dal docente;
- durante il corso, quando verrà valutato il grado di accuratezza delle attività svolte.

Prerequisiti (conoscenze iniziali)

Nozioni di chimica, fisica e zootecnica sono ritenute necessarie per la piena comprensione delle attività proposte durante il corso.

Indicazioni metodologiche

Le lezioni si svolgono con l'ausilio di slides e video dimostrativi.

Viene utilizzato il sito E-learning del CdS dove viene fornito il materiale didattico utilizzato nelle lezioni frontali ma anche per comunicazioni di qualsiasi tipo con gli studenti.

L'interazioni tra docente e studenti avviene anche mediante ricevimenti, posta elettronica e mediante gli studenti consiglieri.

Programma (contenuti dell'insegnamento)

- Preparazione dei campioni per l'analisi:



UNIVERSITÀ DI PISA

- Determinazione della sostanza secca;
- Determinazione del contenuto di ceneri;
- Determinazione lipidi grezzi;
- Determinazione delle fibre di un alimento (Metodo Van Soest);
- Determinazione del profilo in acidi grassi del latte;
- Valutazione del colore di un alimento;
- Valutazione sensoriale dei formaggi

Bibliografia e materiale didattico

Oltre alle slides presentate a lezione, sarà messo a disposizione degli studenti materiale di approfondimento. Questo materiale sarà disponibile sul portale E-learning.

Indicazioni per non frequentanti

Tutto il materiale per la preparazione dell'esame sarà disponibile sul portale E-learning.

Modalità d'esame

L'accertamento delle conoscenze avviene mediante relazione finale ed esame orale che si ritiene superato con il raggiungimento di almeno 18/30.

Ultimo aggiornamento 10/12/2021 22:37