

## ANALISI CHIMICO-AGRARIE II

GIUSEPPE CONTE

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

Moduli	Settore	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:

- Determinazione della sostanza secca;
- Determinazione del contenuto di ceneri;
- Determinazione lipidi grezzi;
- Determinazione delle fibre di un alimento (Metodo Van Soest e Metodo Weende);
- Determinazione del profilo in acidi grassi degli alimenti;
- Valutazione del colore di un alimento.

#### **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 19/07/2021 11:15*