

Corsi di Studio in Biologia

| Tipologia incarico | Insegnamento | CFU | SSD | ore didattica frontale /laboratorio | Compenso lordo ente | Periodo contrattuale | Obiettivi formativi |
|--------------------|--|-----|--------|-------------------------------------|---------------------|-----------------------|---|
| sostitutivo | Biodiversità delle piante vascolari | 6 | BIO/02 | 50 | € 1.590 | 01/10/2018-31/10/2019 | Obiettivi formativi prevalenti: riconoscimento e ordinamento della biodiversità vegetale in una gerarchia tassonomica; individuazione dei caratteri morfologici ai fini della sistematica e della filogenesi; individuazione delle specie più diffuse in Italia. utilizzazione delle tecniche per lo studio della flora: erbario, chiavi analitiche, rilevamento della flora, etc. |
| sostitutivo | Ecologia delle acque interne | 3 | BIO/07 | 24 | € 760 | 01/10/2018-31/10/2019 | Il corso si pone come principale obiettivo quello di fornire agli studenti una solida conoscenza di base delle caratteristiche abiotiche e biotiche dei processi che agiscono nei diversi ambienti dulcicoli. Inoltre cercherà di sviluppare la capacità di riconoscimento delle principali specie fluviali e lacustri, attraverso un'analisi comparata delle diverse strategie di adattamento e modalità di colonizzazione dei diversi habitat. E' di fondamentale importanza approfondire la conoscenza e sviluppare capacità di utilizzo dei principali strumenti di esplorazione dell'ambiente acquatico. Allo studente saranno fornite le basi per progettare ed eseguire campagne di campionamento su organismi planctonici, bentonici e nectonici, con capacità di analisi e rappresentazione dei dati. Infine lo studente apprenderà a sviluppare aspetti applicativi di lavoro su diverse tematiche nel settore del biomonitoraggio acquatico e dell'idrobiologia. |
| sostitutivo | Legislazione ambientale | 6 | IUS/10 | 48 | € 1.525 | 01/10/2018-31/10/2019 | Conoscenza delle linee fondamentali della legislazione ambientale nazionale, europea ed internazionale. Conoscenza delle principali discipline di settore (acqua, energia, rifiuti, inquinamento elettromagnetico). |
| sostitutivo | Metodi e tecniche di educazione e divulgazione naturalistica ed ambientale | 6 | BIO/07 | 48 | € 1.525 | 01/10/2018-31/10/2019 | E' assunta come obiettivo l'acquisizione delle conoscenze sui principali metodi e tecniche per lo studio della vegetazione. in particolare: - acquisire la padronanza sui principali metodi di studio della vegetazione; - aumentare la capacità di interpretare i fenomeni ecosistemici naturali ed antropici con particolare attenzione verso i meccanismi di trasformazione del paesaggio vegetale; - sviluppare le capacità di scelta ed applicazione dei metodi di studio e monitoraggio piu' adeguati a fini conservazionistici e gestionali; - implementare le possibilità di interpretazione dei dati sperimentali |

| | | | | | | | |
|-------------|---|---|--------|----|---------|-----------------------|--|
| | | | | | | | e di articoli scientifici nei settori dell'ecologia vegetale, della geobotanica e dell'ecologia applicata. |
| sostitutivo | Neurofisiologia | 6 | BIO/09 | 60 | € 1.900 | 01/10/2018-31/10/2019 | obiettivi formativi prevalenti: approfondimento delle conoscenze sui meccanismi molecolari alla base delle funzioni del sistema nervoso centrale, tra cui le più recenti conoscenze sui neuromodulatori, la fisiologia sensoriale, i meccanismi di apprendimento e la memoria; capacità di leggere in maniera critica la più recente letteratura scientifica; sviluppo di interesse per un impegno in ambito scientifico; aggiornamento sulla letteratura scientifica nei campi specifici. |
| sostitutivo | Nutrigenomica | 6 | BIO/11 | 48 | € 1.525 | 01/10/2018-31/10/2019 | 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 |
| sostitutivo | Parassitologia medica | 6 | MED/07 | 48 | € 1.525 | 01/10/2018-31/10/2019 | Obiettivo del corso è 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. |
| sostitutivo | Valutazione strategica di impatto ambientale (lezioni e escursioni) | 3 | BIO/03 | 24 | € 760 | 01/10/2018-31/10/2019 | Obiettivo del corso è fornire elementi di base dal punto di vista tecnico, giuridico, scientifico e culturale sugli strumenti di valutazione ambientale, con particolare riferimento alla valutazione di impatto ambientale, alla valutazione ambientale strategica, alla valutazione d'incidenza, agli indicatori per il monitoraggio ed il reporting ambientale. Le conoscenze acquisite dagli studenti, integrate con i contenuti di altri insegnamenti offerti dal percorso di laurea (tecniche cartografiche e gis, statistica, ecologia applicata, gestione degli ecosistemi, biodiversità, etc.) tendono a formare figure professionali e tecniche del monitoraggio e della valutazione ambientale. |
| sostitutivo | Valutazione strategica di impatto ambientale (lezioni e escursioni) | 3 | BIO/03 | 24 | € 760 | 01/10/2018-31/10/2019 | Obiettivo del corso è fornire elementi di base dal punto di vista tecnico, giuridico, scientifico e culturale sugli strumenti di valutazione ambientale, con particolare riferimento alla valutazione di impatto ambientale, alla valutazione ambientale strategica, alla valutazione d'incidenza, agli indicatori per il monitoraggio ed il reporting ambientale. Le conoscenze acquisite dagli studenti, integrate con i contenuti di altri insegnamenti offerti dal percorso di laurea (tecniche cartografiche e gis, statistica, ecologia applicata, gestione degli ecosistemi, biodiversità, etc.) tendono a formare figure professionali e tecniche del monitoraggio e della valutazione ambientale. |

Corsi di Studio in Geologia

| Tipologia incarico | Insegnamento | CFU | SSD | ore didattica frontale /laboratorio | Compenso lordo ente | Periodo contrattuale | Obiettivi formativi |
|--------------------|--|-----|---------|-------------------------------------|---------------------|-----------------------|---|
| sostitutivo | Chimica 0 | 0 | CHIM/03 | 20 | € 700 | 01/09/2018-30/10/2018 | Assistere gli studenti nel ripasso delle conoscenze di base di Chimica, già da loro acquisite durante la frequenza alla scuola media superiore, per metterli in grado di seguire in maniera proficua le lezioni del corso di Chimica e Laboratorio. |
| sostitutivo | Geologia per il Rischio Sismico | 6 | GEO/11 | 48 | € 1.600 | 01/10/2018-31/10/2019 | Fornire agli studenti le basi metodologiche per lo studio delle faglie attive, capaci e sismogenetiche nella prospettiva della valutazione della pericolosità e del rischio, anche ai fini dei progetti di zonazione sismica. Particolare risalto verrà dato alla stimolazione dell'analisi dei problemi e della loro risoluzione (problem solving skill). |
| sostitutivo | Interpretazione di sezioni sismiche e well log | 6 | GEO/11 | 60 | € 1.980 | 01/10/2018-31/10/2019 | 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. |
| sostitutivo | Introduzione alla Geologia, Laboratorio e Campo di Introduzione al Terreno – modulo Introduzione alla Geologia | 1 | GEO/03 | 10 | € 330 | 01/10/2018-31/10/2019 | Nell'ambito degli obiettivi del corso che intendono presentare allo studente le prime conoscenze specifiche sui processi litogenetici e sugli elementi cartografici, attraverso esperienze di laboratorio e di terreno, le ore di insegnamento messe a bando sono dedicate a fornire un panorama generale sulle conoscenze del Sistema Solare e del pianeta Terra. |
| sostitutivo | Sismologia e Geodesia | 3 | GEO/10 | 24 | € 800 | 01/10/2018-31/10/2019 | Il corso ha lo scopo ad introdurre gli studenti alla sismologia e alla geodesia ed alle sue applicazioni sia per quanto riguarda lo studio della sorgente che della struttura della Terra. Gli studenti acquisiranno una conoscenza della generazione dei terremoti, della propagazione delle onde sismiche, delle principali fasi sismiche e del loro uso per studiare l'interno della Terra, della deformazione crostale associata al ciclo sismico e dei rischi connessi con l'attività sismica di un territorio. Il corso include una parte pratica di elaborazione dei dati sismici che tratta l'analisi dei segnali in frequenza e il riconoscimento delle principali fasi sismiche utilizzando SAC (Seismic Analysis Software) È anche prevista una visita alla sala sismica dell'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia. |

| | | | | | | | |
|-------------|-----------------|---|--------|----|---------|-----------------------|---|
| sostitutivo | Telerilevamento | 6 | GEO/03 | 56 | € 1.840 | 01/10/2018-31/10/2019 | 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. |
|-------------|-----------------|---|--------|----|---------|-----------------------|---|

Corso di Laurea in Ottica e Optometria

| Tipologia incarico | Insegnamento | CFU | SSD | ore didattica frontale /laboratorio | Compenso lordo ente | Periodo contrattuale | Obiettivi formativi |
|--------------------|---|-----|--------|-------------------------------------|---------------------|-----------------------|---|
| sostitutivo | Ottica della contattologia con laboratorio I (parte A - lezioni e esercitazioni) | 6 | FIS/07 | 52 | € 1.980 | 01/10/2018-31/10/2019 | 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. |
| sostitutivo | Ottica della contattologia con laboratorio I (parte B – lezioni e laboratorio) | 4 | FIS/07 | 40 | € 1.500 | 01/10/2018-31/10/2019 | 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. |
| sostitutivo | Principi di Patologia Oculare | 6 | MED/04 | 48 | € 1.820 | 01/10/2018-31/10/2019 | Acquisire la conoscenza delle patologie principali dell'organo oculare |
| sostitutivo | Tecniche fisiche per optometria con laboratorio II (lezioni) | 6.5 | FIS/07 | 52 | € 1.980 | 01/10/2018-31/10/2019 | Sviluppare competenze e abilità nella determinazione dello stato refrattivo oculare in relazione con le anomalie motorie e sensoriali della visione binoculare. Approfondire competenze e abilità sulla determinazione della correzione refrattiva a distanza remota e prossimale. Introdurre approcci optometrici caratterizzati da sequenze standardizzate (esempio: metodo OEP e metodo MKH) Considerare le basi del riconoscimento dei segni clinici indotti da patologie generali e oculari. Caratterizzare le procedure idonee per l'esame optometrico in età pediatrica. Conoscere i principi della collaborazione interdisciplinare nel rispetto dell'etica professionale. |
| sostitutivo | Tecniche fisiche per optometria con laboratorio I (parte B – lezioni e laboratorio) | 4,5 | FIS/07 | 44 | € 1.670 | 01/10/2018-31/10/2019 | 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. |

Corso di Laurea in Scienze e Culture Enogastronomiche

| Tipologia incarico | Insegnamento | CFU | SSD | ore didattica frontale /laboratorio | Compenso lordo ente | Periodo contrattuale | Obiettivi formativi |
|--------------------|---|-----|-----------|-------------------------------------|---------------------|-----------------------|--|
| sostitutivo | Alimenti, Bevande e prodotti tipici (A) | 3 | AGR/15 | 24 | € 770 | 01/10/2018-31/10/2019 | Il corso si propone di fornire un esame approfondito delle filiere industriali "elettive" dell'eccellenza gastronomica (derivati dei cereali, olio di oliva, lattiero-caseario, conserviero, succhi di frutta, miele, prodotti carnei). |
| sostitutivo | Alimenti, Bevande e prodotti tipici (C) | 5 | AGR/15 | 40 | € 1.300 | 01/10/2018-31/10/2019 | Il corso si propone di fornire un esame approfondito delle filiere industriali "elettive" dell'eccellenza gastronomica (derivati dei cereali, olio di oliva, lattiero-caseario, conserviero, succhi di frutta, miele, prodotti carnei). |
| sostitutivo | Biologia I - modulo I | 3 | BIO/03 | 28 | € 900 | 01/10/2018-31/10/2019 | Il corso vuole fornire le conoscenze di biologia di base dei diversi gruppi viventi (batteri, alghe, lieviti e altri funghi, licheni, piante superiori, animali) che hanno rilievo nel settore alimentare, tracciandone aspetti morfologici, strutturali, metabolici, evolutivisti ed ecologici. nelle esercitazioni saranno mostrati gli elementi peculiari e caratterizzanti dei vari taxa. |
| sostitutivo | Conservazione e Sicurezza degli alimenti (modulo I) | 6 | AGR/12 | 48 | € 1.550 | 01/10/2018-31/10/2019 | Il modulo si propone di fornire agli studenti un quadro completo dei principi del confezionamento (materiali e tecniche) e delle problematiche della distribuzione degli alimenti (con particolare rilievo alla shelf-life). Inoltre, il modulo si prefigge di illustrare, sinteticamente, i requisiti di qualità dei prodotti alimentari, cogenti e regolamentati (con i riferimenti legislativi), contrattuali e volontari e di introdurre l'analisi del pericolo e la redazione del Piano HACCP. |
| sostitutivo | Il made in Italy agroalimentare: economia, storia e cultura | 6 | SECS-P/02 | 48 | € 1.550 | 01/10/2018-31/10/2019 | 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 |

| | | | | | | | |
|-------------|---|---|-----------|----|---------|-----------------------|--|
| sostitutivo | Microbiologia e igiene degli alimenti - modulo I | 6 | AGR/16 | 52 | € 1.700 | 01/10/2018-31/10/2019 | 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. |
| sostitutivo | Politiche agricole, sviluppo economico e sicurezza alimentare (A) | 5 | SECS-P/02 | 40 | € 1.300 | 01/10/2018-31/10/2019 | Il corso si propone di analizzare il ruolo dell'agricoltura e del settore agroalimentare nei processi di crescita e sviluppo, con particolare riferimento a due aspetti: 1) le modalità con cui lo sviluppo del settore agroalimentare impattano sulla sicurezza alimentare, riferita a diversi contesti di sviluppo e, dunque, intesa sia in termini quantitativi (poca o troppa nutrizione) che qualitativi (buona o cattiva nutrizione e salubrità del cibo); 2) le modalità con cui questo ruolo si è manifestato nell'esperienza italiana e le relative conseguenze economiche e sociali |
| sostitutivo | Politiche agricole, sviluppo economico e sicurezza alimentare (B) | 5 | SECS-P/02 | 40 | € 1.300 | 01/10/2018-31/10/2019 | Il corso si propone di analizzare il ruolo dell'agricoltura e del settore agroalimentare nei processi di crescita e sviluppo, con particolare riferimento a due aspetti: 1) le modalità con cui lo sviluppo del settore agroalimentare impattano sulla sicurezza alimentare, riferita a diversi contesti di sviluppo e, dunque, intesa sia in termini quantitativi (poca o troppa nutrizione) che qualitativi (buona o cattiva nutrizione e salubrità del cibo); 2) le modalità con cui questo ruolo si è manifestato nell'esperienza italiana e le relative conseguenze economiche e sociali |
| sostitutivo | Principi di Enologia, Enografia e Tecniche di Degustazione | 6 | AGR/15 | 52 | € 1.700 | 01/10/2018-31/10/2019 | Il corso ha tra i suoi scopi quello di fornire i principi di base dell'enologia ed elementi di organizzazione tecnologica dell'azienda vinicola e della cantina. Inoltre, il corso si propone di fornire agli studenti un quadro conoscitivo della produzione nazionale e mondiale di vini e spumanti e della teoria della degustazione. |
| sostitutivo | Produzioni Vegetali di qualità | 4 | AGR/02 | 32 | € 1.050 | 01/10/2018-31/10/2019 | 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. |

| | | | | | | | |
|-------------|--------------------------------|---|--------|----|---------|-----------------------|--|
| sostitutivo | Produzioni Vegetali di qualità | 4 | AGR/03 | 32 | € 1.050 | 01/10/2018-31/10/2019 | Il modulo di Produzioni frutticole di qualità 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. |
| sostitutivo | Scienza dell'Alimentazione | 8 | MED/49 | 64 | € 2.050 | 01/10/2018-31/10/2019 | Il corso ha tra i suoi scopi quello di fornire i principi di base della scienza dell'alimentazione e il principale ruolo degli alimenti e della nutrizione umana. Inoltre il corso si prefigge di far conoscere l'interazione dei nutrienti con l'organismo umano e come sviluppare nuovi alimenti benefici per la salute umana (alimenti funzionali). |