



SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO INSETTICOLTURA E PRODUZIONI MARINE

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDI: SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE: PROF. FULVIA BOVERA

TELEFONO: 081-2536497

EMAIL: fulvia.bovera@unina.it

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

PERIODO DI SVOLGIMENTO: II ANNO, II SEMESTRE

CFU: 11

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI (se previsti dal Regolamento del CdS)

Nessuno.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

Competenze disciplinari e trasversali

Al termine del corso lo studente avrà ampliato la conoscenza sulla gestione di un apiario nell'ambito dei diversi indirizzi produttivi, sulla produzione delle principali specie di insetti da utilizzare in alimentazione animale o umana; sulla sistematica, biologia e tecniche di allevamento delle principali specie di molluschi bivalvi e crostacei nonché dei fabbisogni nutritivi, diete e tecniche di allevamento delle specie ittiche con particolare riferimento a quelle di nuova introduzione o potenzialmente allevabili.

Al termine del corso lo studente sarà in grado di riconoscere e risolvere i più comuni problemi riscontrabili nell'alveare e nella produzione; adottare le migliori soluzioni per massimizzare la produzione di insetti eduli ottenendo larve di elevata qualità nutrizionale in modo sostenibile; di gestire aziende di piscicoltura e molluschicoltura e di risolvere i principali problemi nella conduzione delle attività pratiche all'interno degli allevamenti ittici; di discutere su temi inerenti l'apicoltura e la produzione di insetti edibili, il settore della piscicoltura, della molluschicoltura e della crostaceicoltura oltre che utilizzare la terminologia tecnico-scientifica specifica in modo adeguato.

Al termine del corso lo studente sarà in grado di utilizzare le conoscenze acquisite per l'approfondimento autonomo di aspetti relativi al campo specifico al quale si dedicherà nell'ambito dell'attività professionale.

Lo studente svilupperà quindi la sua capacità di apprendimento grazie alla frequenza obbligatoria del corso, sia durante le lezioni teoriche che nelle attività pratiche, migliorerà le proprie abilità comunicative attraverso le discussioni interattive che quotidianamente si instaurano in sede di lezione o anche attraverso la presentazione di power point relativi fatte singolarmente o in gruppi. Durante il corso lo studente acquisirà inoltre una capacità di ragionamento logico deduttivo, di elaborazione delle informazioni e di valutazione di dati che lo porterà ad acquisire un'autonomia di giudizio e di pianificazione di azioni che gli saranno preziose nella vita professionale.

LEARNING AND SOFT SKILLS

At the end of the course the student will have expanded the knowledge of the management of an apiary, on the production of the main species of insects to be used in animal or human nutrition; on the systematics, biology and farming techniques of the main species of bivalve molluscs and crustaceans as well as the nutritional requirements, diets and farming techniques of fish species with particular reference to newly introduced or potentially farmable ones.

At the end of the course the student will be able to recognize and solve the most common problems encountered in the hive and in production; adopt the best solutions to maximize the production of edible insects by obtaining larvae of high nutritional quality in a sustainable way; to manage fish and shellfish farms and to solve the main problems in carrying out practical activities within fish farms; to discuss topics related to beekeeping and the production of edible insects, the fish farming, shellfish and shellfish farming sector; as well as to use the specific technical- scientific terminology in an appropriate way. At the end of the course the student will be able to use the acquired knowledge for the independent deepening of aspects related to the specific field to which it will dedicate itself in the professional activity.

MATERIALE DIDATTICO

Materiale didattico integrativo: slide dei seminari organizzati nell'ambito del corso – testi.

Materiale didattico per attività pratiche: DPI forniti dalla struttura.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO-MODULO

Lezioni frontali sistematiche supportate da ppt e video. Didattica pratica nelle strutture del Dipartimento.

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

ORALE

La valutazione è espressa con una votazione in trentesimi per gli esami. L'esame è superato con una votazione di almeno 18/30. In caso di votazione massima (30/30) può essere attribuita la lode.

Gradazione del voto finale:

- preparazione sostanzialmente esaustiva sugli argomenti affrontati nel corso, capacità di compiere scelte autonome di analisi critica e di collegamento, piena padronanza della terminologia specifica e capacità di argomentazione,

autonomia di riflessione e di problem-solving (27-30L);

- preparazione su un numero ampio di argomenti affrontati nel corso, capacità di compiere scelte autonome di analisi critica, padronanza della terminologia specifica, buona rilevanza degli argomenti esposti (26-24);
- preparazione su un numero limitato di argomenti affrontati nel corso e capacità di analisi autonoma solo su questioni puramente esecutive e/o analisi che emerge solo con l'aiuto del docente, sufficiente rilevanza degli argomenti esposti, espressione di linguaggio complessivamente corretto (23-18).

CRITERIA FOR ASSESSING THE ACQUISITION OF KNOWLEDGE/SKILLS

ORAL

Evaluation is expressed by a grade in thirtieths for examinations. The exam is passed with a grade of at least 18/30. In case of the highest grade (30/30), honors may be awarded.

Grading of final grade:

- a very thorough knowledge of the topics covered in the course, high capacity for critical analysis, linkage, and sure command of the specific terminology will be evaluated with the highest marks (27- 30L);
- adequate knowledge of the topics covered in the course, good ability in critical analysis, linkage, and confident command of specific terminology will be assessed with good grades; good relevance of the topics presented (26-24);
- sufficient preparation of the topics covered in the course, a sufficient ability to critically analyse, and possession of limited command of specific terminology will produce fair grades; sufficient relevance of the topics presented (23-18).

ALTRE INFORMAZIONI

I contenuti ed il programma dettagliato del corso sono reperibili sul sito web del Corso: <https://www.mvpa-unina.org/corsi/studiare-stpa.xhtml>

Studenti con disabilità, Disturbi Specifici dell'Apprendimento possono interpellare il centro di Ateneo SINAPSI (Servizio per l'INclusione Attiva Partecipata degli Studenti). Lo studente può altresì contattare il docente per email, inserendo in C/C il personale di riferimento da cui è seguito.

OTHER INFORMATION

The detailed course contents and syllabus can be found on the Course website: <https://www.mvpa-unina.org/corsi/studiare-stpa.xhtml>

Students with DISABILITY or DSA, may contact the University's SINAPSI center for any issues related to teaching in class or during final evaluation. The student may also contact the professor by email, including in C/C the reference personnel by whom he/she is being followed.