## **Innovazione nella Produzione Animale**

## Prof. Fiorenzo Piccioli Cappelli

***OBIETTIVO DEL CORSO***

Descrivere il panorama nazionale ed europeo dei prodotti agroalimentari tipici e di qualità di origine animale. L’insegnamento si propone di trasferire agli studenti i criteri che sottendono la filosofia della definizione delle regole per l’attribuzione dei marchi di qualità e in particolare come questi siano improntati sulla tradizione della produzione e lavorazione dei prodotti e di come la loro qualità sia innestata sulle peculiarità ambientali di un territorio. Cenni saranno riservati alla conoscenza dei principi e meccanismi fisiologici degli animali da reddito con rilevanza alla digestione e assorbimento dei principi nutritivi.

**Risultati di apprendimento attesi.**

Al termine del corso lo studente grazie all’insieme di queste informazioni possiederà:

* i criteri per riconoscere i prodotti D.O.P. e I.G.P.;
* criteri necessari per la loro definizione;
* riconoscere la presenza in prodotti di origine animale una qualità intrinseca;
* essere in grado di definire un percorso di certificazione;
* la conoscenza delle norme dei disciplinari dei principali prodotti certificati di origine animale.

***PROGRAMMA DEL CORSO***

|  |  |
| --- | --- |
| **Argomenti** | **CFU** |
| I marchi dei prodotti di origine animale di qualità e tipici: inquadramento normativo e rilevanza economica a livello nazionale ed europeo.  I prodotti agroalimentari di qualità e tipici italiani di origine animale a Denominazione di Origine Protetta o Indicazione Geografica di Produzione. | **1** |
| La certificazione e il controllo della qualità dei prodotti di origine animale di qualità e tipici. | **1** |
| I disciplinari di produzione dei principali prodotti agroalimentari di qualità e tipici italiani di origine animale.  Casi studio di prodotti agroalimentari di qualità e tipici di origine animale. | **1** |

***DIDATTICA DEL CORSO***

Il corso si articola in lezioni frontali in aula durante le quali saranno esposti e discussi gli elementi cardine dei fattori che determinano la definizione di qualità, come questa venga influenzata dall’ambiente e dalle tecnologie di trasformazione. Ampio spazio verrà dedicato alla interazione con gli studenti. Durante le lezioni saranno proiettati dei sussidi in power point, che verranno messi a disposizione sulla piattaforma blackboard. Durante il corso verranno effettuati visite ad aziende zootecniche e di trasformazione per la presa visione dell’applicazione pratica degli enunciati teorici esposti durante le lezioni.

***BIBLIOGRAFIA***

Appunti lezione o materiale inserito nel sito web dedicato (piattaforma Blackboard).

***METODO DI VALUTAZIONE***

L’esame è orale in presenza e consta di almeno tre domande di carattere generale dalle quali possono scaturire ulteriori quesiti specifici. Il punteggio viene assegnato sulla base dei seguenti criteri: a) conoscenza oggettiva dei temi e padronanza degli argomenti; b) chiarezza espositiva; c) capacità di rispondere in maniera esaustiva a quesiti di collegamento tra tematiche diverse.

***AVVERTENZE E PREREQUISITI***

Lo studente dovrà possedere conoscenze di base in relazione alle caratteristiche degli alimenti, alla nutrizione, alla fisiologia dei ruminanti e alla zootecnica.

***ORARIO E LUOGO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI***

Il Prof. Fiorenzo Piccioli-Cappelli riceve gli studenti dopo le lezioni oppure su appuntamento presso il Dipartimento DiANA. Gli studenti potranno liberamente chiedere informazioni e chiarimenti anche tramite email all’indirizzo: [fiorenzo.piccioli@unicatt.it](mailto:fiorenzo.piccioli@unicatt.it).