

**DIPARTIMENTO DI  
SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AMBIENTALI (DSA3)  
ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE (AAF)  
a.a. 2021-2022**

**ATTIVITA' PER IL 2° e 3° ANNO  
DELLE LAUREE TRIENNALI**

A.D. 1308

**ATTIVITA' DA 3 CFU**

**AGRICOLTURA SOCIALE**

I semestre

**Docente responsabile: Prof.ssa Biancamaria TORQUATI ([bianca.torquati@unipg.it](mailto:bianca.torquati@unipg.it))**

L'obiettivo del corso è quello di diffondere le conoscenze e le buone pratiche di organizzazione dei servizi multifunzionali di agricoltura sociale, attingendo dalle realtà consolidate nate in questi ultimi anni sul territorio regionale.

L'offerta formativa declina in termini, norme, concetti e strumenti, gli aspetti legati alle imprese, alle politiche e al mercato.

Si propone in particolare di:

1. esaminare i principi della multifunzionalità in agricoltura e le principali caratteristiche delle imprese agricole sociali;
2. analizzare le basi normative vigenti;
3. sviluppare skills professionali utili alla progettazione dei servizi multifunzionali.

La didattica sarà articolata in 30 ore così distribuite:

- A. 6 ore di formazione teorica online;
- B. 12 ore di formazione teorica e pratica attraverso E-learning su piattaforma Unistudium
- C. 12 di ore di formazione in fattorie sociali attraverso delle visite programmate.

**Programma**

A. Introduzione all'AS. Storia ed evoluzione dell'AS. Modelli di AS. Sostenibilità economica dell'AS. Strumenti di lettura e di interpretazione dell'AS. Legislazione nazionale. Legislazione regionale. Politiche e Fondi per l'AS. Progettare iniziative di AS.

B. Storia dell'Agricoltura sociale in Europa. Progetti di Agricoltura sociale a scala europea. Progetti di Agricoltura sociale a scala nazionale e regionale. Inclusione lavorativa di ragazzi disabili. I giardini terapeutici. Terzo settore e agricoltura sociale. Come nasce e cosa fa una Cooperativa agricola sociale agricola. Strumenti e politiche di Agricoltura sociale.

C. Visite aziendali e project works: Centro diurno e cooperativa agricola sociale La Semente (Spello), Cooperativa agricola sociale Le forme dell'anima (Amelia), Azienda agricola della valle del Tevere di Lazzara Veronica (Pietrantonio), Fattoria sociale Nuova Alba (Agello), Cooperativa agricola sociale Ariel (Foligno)

D. Iscrizione al “Care farming training course” sviluppato nell’ambito di un progetto Erasmus, con la possibilità di seguire un corso online open source  
Valutazione: 1) test di apprendimento; 2) esposizione orale di un project works di AS con presentazione in PPT.

## **CORSO DI ANALISI SENSORIALE**

### **Il semestre**

**Docente responsabile: Dott.ssa Sonia ESPOSTO (sonia.esposto@unipg.it)**

*(3 crediti, per un numero massimo di 25 persone)*

L’obiettivo dell’attività è quello di fornire lezioni teoriche e pratiche di analisi sensoriale dei prodotti alimentari, sviluppando i seguenti argomenti:

- ✓ Analisi sensoriale: Generalità (Fisiologia della percezione sensoriale: i sensi coinvolti in analisi sensoriale, i recettori sensoriali, gli stimoli chimici e fisici. Laboratorio di analisi sensoriale: aree di valutazione, strumentazione. Il ruolo del capo panel. Requisiti dei panelisti. Metodi di analisi sensoriale: discriminanti, descrittivi ed affettivi. Analisi statistica dei dati).
- ✓ Analisi sensoriale dell’olio vergine di oliva.
- ✓ Analisi sensoriale del vino.
- ✓ Analisi sensoriale della birra.

## **TECNICA MANGIMISTICA**

### **Il semestre**

**Prerequisiti:** Conoscenze di base di nutrizione e alimentazione animale **(per il CdS in Produzioni animali)**

**Docente responsabile: Dott. Sergio DE VINCENZI (sergio.devincenzi@unipg.it)**

Fornire le conoscenze di base della tecnica mangimistica alla luce degli specifici aspetti biochimico-digestivo-metabolici delle specie animali di maggior interesse zootecnico e d’affezione e delle principali norme legislative

Lezioni teoriche frontali: in aula o con didattica a distanza con illustrazione di presentazioni ppt. Lezioni pratiche: in aula e visita ad un mangimificio.

Introduzione al corso.

A. Produzione mangimistica e mangimificio - La produzione dei mangimi in Italia e nel mondo. Le associazioni di categoria del settore mangimistico. Il mangimificio: struttura, impiantistica e organizzazione del lavoro. Diagramma di flusso. Schede di lavorazione e costi. Le materie prime. Borse merci. Contratti di acquisto delle mmp e selezione dei fornitori.

B. Materie prime e mangimi finiti – Materie prime: semi, cariossidi, sottoprodotti e coprodotti (cereali, leguminose, foraggi, residui delle lavorazioni industriali, ecc.). Controllo qualità: ricevimento, conservazione e manipolazione delle mmp. Principali additivi tecnologici e nutrizionali. Tipologie di mangimi finiti. Premiscele e mangimi medicati. Mangimi per particolari fini nutrizionali. Formulazione manuale e computerizzata dei mangimi composti. Etichettatura ed etichetta. Confezionamento e trasporto. Buone pratiche di produzione. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e manuale di autocontrollo. Muffe e micotossine. Fattori antinutrizionali (FAN). I parassiti degli alimenti. Controllo degli infestanti. Cross contamination. Frodi.

C. Trattamenti industriali: tecnologie e finalità – Preliminari: pulitura, setacciatura, aspirazione, separazione ad aria, decorticazione, sbramatura, sbucciatura. Riduzione delle dimensioni: macinazione, schiacciatura, laminazione. Cottura: tostatura, fiocatura, espansione, estrusione. micronizzazione ad infrarossi. Dosaggio. Miscelazione. Aggiunta di liquidi: melassatura e grassatura. Altri trattamenti: pellettatura, sbriciolamento.

D. Legislazione - Sicurezza alimentare e responsabilità in mangimistica: principale normativa nazionale e europea del settore e disciplina sanzionatoria. Contenziosi giudiziari: il ruolo dei CTP e del CTU.

- Regg. CE 178/2002 e CE 183/2005
- Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003.
- Reg CE 1831/2003.
- Reg. CE 767/2009.
- Regg. CE 152/2009, CE 691/2013 e UE 2017/625.
- Regg. CE 68/2013 e UE 2017/1017.
- Regg. CE 51/2013 e 56/2013.
- Reg. CE 893/2017.
- Reg. UE 2019/4

Prova orale, della durata di circa 30-40 minuti, finalizzata ad accertare il grado di conoscenza dello studente, la proprietà di linguaggio e la capacità di collegamento fra gli argomenti. Si valuterà la possibilità di accertare le conoscenze acquisite dallo Studente anche attraverso la discussione di una presentazione ppt.

## ATTIVITA' DA 2 CFU

### ATTIVITA' DI INFORMATICA

**COORDINATORI:** Dott. Ing. **Alessandra VINCI** ([alessandra.vinci@unipg.it](mailto:alessandra.vinci@unipg.it)), **Andrea CASTELLANI** ([andrea.castellani@unipg.it](mailto:andrea.castellani@unipg.it))

#### INFORMATICA BASE\*

**Online (I e II semestre)**

**Docente responsabile:** Dott. Ing. **Alessandra VINCI** ([alessandra.vinci@unipg.it](mailto:alessandra.vinci@unipg.it))

*Word base:* introduzione, lavorare con word, le tabelle, immagini e forme, strumenti di word, la formattazione del documento, la gestione della stampa, gestione e visualizzazione dei documenti, introduzione agli stili.

*Excel base:* introduzione, lavorare con le cartelle e i fogli di lavoro, formattare i fogli di lavoro, operatori e formule, i riferimenti, i grafici, le tabelle, il progetto, la stampa.

*Power Point:* introduzione, l'area di lavoro, le diapositive ed il layout, il contenuto testuale, le tabelle, grafici, smart art, immagini, clipart e multimedia, forme e word art, funzioni avanzate del backstage, struttura ed importazioni, i temi e la progettazione, le revisioni, master e visualizzazione, layout personalizzati, le transizioni, le animazioni, la presentazione e le note, pulsanti di azione e collegamenti.

\*Per gli studenti di STAGAL consultare il Regolamento delle Altre Attività Formative

## **INFORMATICA AVANZATA**

**Docente responsabile: Dott. Ing. Alessandra VINCI (alessandra.vinci@unipg.it)**

**Online (I e II semestre)**

**Propedeuticità: Informatica base o superamento test di accesso**

*Word avanzato:* la formattazione avanzata, le tabelle, word art-grafici e smart art, il controllo ortografico e gli strumenti di word, stili e temi, formattazione di un documento, uso dei modelli, i contenuti riutilizzabili, la scheda riferimenti, la stampa unione, le revisioni, le macro, i documenti master, la protezione.

*Excel avanzato:* la formattazione avanzata, importazione dei dati, le visualizzazioni di lavoro, le funzioni e le formule, i controlli errore, i grafici, i filtri, la struttura, la convalida dati, collegare e consolidare, le tabelle pivot, analisi di simulazione, le macro, la protezione.

*Access base:* teoria e concetti, l'area di lavoro, introduzione a tabelle e tipi di dato, opzioni e altri tipi di dato, tabelle correlate e relazioni, database e query, introduzione ai report.

unipg

DIPARTIMENTO  
DI SCIENZE AGRARIE,  
ALIMENTARI E AMBIENTALI

## ALTRE ATTIVITA'

### FONDAMENTI DI TARTUFICOLTURA

Il semestre

**Docente responsabile: Dott.ssa Domizia DONNINI (domizia.donnini@unipg.it)**

L'attività tratterà dei principi riguardanti la biologia e la sistematica dei funghi ascomiceti del genere *Tuber*; l'ecologia e le tecniche di coltivazione dei tartufi, con particolare riferimento alle specie pregiate. L'attività si svolgerà mediante lezioni teoriche in aula, una esercitazione pratica e una visita a: Vivaio produttore di piante tartufigene, azienda di trasformazione e commercializzazione e in tartufaie coltivate di tartufi pregiati.

### FORME ORGANIZZATIVE E FISCALITÀ NELL'IMPRESA AGRICOLA

Il semestre

**Docente responsabile: Prof. Antonio PIERRI (antonio.pierrini@unipg.it)**

L'impresa agricola e la sua evoluzione nel quadro normativo. Le attività agricole connesse. La prevalenza. L'imprenditore agricolo professionale. Il coltivatore diretto. L'impresa familiare e i patti di famiglia. L'imprenditoria agricola giovanile.

Le forme di esercizio dell'impresa agricola. La nascita dell'impresa e gli adempimenti conseguenti. Il contratto di società. Il contratto di consorzio. L'imprenditore agricolo individuale. La società di persone. La società di capitali. La società cooperativa. Il consorzio.

L'imprenditore ai fini fiscali. L'imposizione fiscale diretta: il concetto di reddito imponibile e di reddito fondiario. I redditi di allevamento. Le costruzioni rurali. L'imposta sul reddito delle persone fisiche. L'imposta sul reddito delle società

L'imposizione fiscale indiretta: l'Iva in agricoltura. Il regime di forfetizzazione e l'opzione per l'applicazione dell'imposta nel modo normale. Le forfetizzazioni speciali: l'agriturismo e le altre attività connesse. Il regime di esonero. L'esercizio di più attività. I conferimenti di prodotti agricoli. La vendita al dettaglio. L'Iva nell'edilizia rurale

Gli altri contratti rilevanti (la soccida, l'affitto di azienda, la società semplice)

L'imposta regionale sulle attività produttive. L'imposta comunale sugli immobili. I contributi sociali nell'impiego del fattore lavoro. La tassazione delle diverse forme giuridiche di esercizio dell'impresa agraria. L'impresa agraria e l'impresa commerciale: comparazioni

Le forme d'incentivo all'impresa agraria. Le nuove opportunità per l'imprenditore agrario. La produzione di energia da fonti agrarie. Le problematiche di natura fiscale nell'investimento.

### ANATOMIA DEGLI ANIMALI ACQUATICI DI INTERESSE ZOOTECNICO

Il semestre

**Docente responsabile: Prof.ssa Francesca MERCATI (francesca.mercati@unipg.it)**

**Propedeuticità: Biologia, Anatomia degli animali di interesse zootecnico (del CdS in Produzioni animali)**

Il corso è dedicato all'anatomia degli animali di interesse zootecnico. L'obiettivo principale è quello di fornire, tramite sessioni teoriche e pratiche, le conoscenze per riconoscere e descrivere l'aspetto macroscopico, microscopico e topografico degli organi e degli apparati delle specie considerate.

Le conoscenze acquisite svilupperanno le seguenti abilità:

- riconoscere all'osservazione diretta e all'osservazione al microscopio ottico gli organi delle diverse specie animali.

- descrivere la topografia, l'aspetto macroscopico e la struttura di tutti gli organi.

Le conoscenze acquisite forniranno:

- le basi per la comprensione dei contenuti di discipline successive quali la fisiologia e la patologia;
- gli elementi essenziali per la comprensione dei principi di valutazione morfo-funzionale, riproduzione e nutrizione degli animali in produzione zootecnica.

Prova orale finale.

## **ATTIVITÀ IN COLLABORAZIONE CON LA FEDERAZIONE REGIONALE DEI DOTTORI AGRONOMI E DEI DOTTORI FORESTALI DELL'UMBRIA - IN VIA DI DEFINIZIONE**

**Docente coordinatore delle attività: Prof. Antonio PIERRI ([antonio.pierrri@unipg.it](mailto:antonio.pierrri@unipg.it))**

Le attività sono svolte in collaborazione con la Federazione Regionale dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali dell'Umbria. Per l'acquisizione dei CFU è previsto il superamento di un test finale di verifica dell'apprendimento.

### **ARCHICAD BASE**

#### **I semestre**

Generalità su ARCHICAD e sui programmi ARCHICAD. Strumenti base per il disegno tecnico con software ARCHICAD (linea, polilinea, copia, taglia, cancella, estendi, ruota, sposta, ecc); modalità di utilizzo dei comandi base per il disegno di figure piane regolari ed irregolari. Quotature di linee, figure, ecc., determinazione del testo e sue caratteristiche; esempi di disegni tecnici relativi a costruzioni agricole e rurali.

### **DISEGNO TECNICO E CASI PRATICI DI UTILIZZO DEGLI STRUMENTI DI ARCHICAD**

**Propedeuticità: ARCHICAD BASE**

#### **Il semestre**

Elementi di rappresentazione grafica nel disegno tecnico; pratica di rappresentazione con strumenti di ARCHICAD; elaborazione di un progetto con discussione di elementi tecnici e scelte progettuali; esercitazioni.

DI SCIENZE AGRARIE,  
ALIMENTARI E AMBIENTALI

## ATTIVITA' DA 1 CFU

### ACCESS AVANZATO

Online (I e II semestre)

**Docente responsabile: Dott. Lorenzo VERGNI (lorenzo.vergni@unipg.it)**

Introduzione ai database, passi della progettazione gestione semplificata per la creazione di campi e tabelle, proprietà formato-numerico testo, ricerca guidata di un campo, ricerca guidata multipla, convalida dati, valore predefinito. Le relazioni: introduzione, le relazioni, tipi di join e loro gestione. Le query: criteri, operatori di confronto, i tipi di query, e subquery. Le maschere: progettazione e creazione, i controlli. Tabelle pivot in Access e grafici pivot in Access. I report. Il disegnatore di macro, gli eventi tabella e le macro, le macro denominate. Le macro e gli eventi. Importazione ed esportazione dei dati, tools e strumenti.

### MANUTENZIONE AREE ESTERNE DSA3: "S. PIETRO GREEN TEAM"

I e II semestre

**Docenti responsabili: Dott. David GROHMANN (david.grohmann@unipg.it)- Dott. Maurizio MICHELI (maurizio.micheli@unipg.it) – Dott. Giacomo TOSTI (giacomo.tosti@unipg.it)**

L'obiettivo di questa attività è coinvolgere gli studenti nelle opere di manutenzione ordinaria delle pertinenze del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, sotto la guida dei docenti, dei tecnici e degli operai che aderiscono al progetto "S. Pietro Green Team":

- Sistemazione delle aiuole
- Recupero biomasse e biotriturazione
- Potatura delle siepi
- Interventi di manutenzione ordinaria delle alberature (es. eliminazione dei polloni dei tigli)
- Realizzazione arredi (principalmente sedute e tavoli) con materiali di recupero
- Propagazione di materiale vegetale
- Piccole opere di ingegneria naturalistica
- Realizzazione opere a verde per la riqualificazione delle pertinenze del DSA3

Inoltre, gli studenti partecipanti saranno coinvolti nella gestione dell'orto interno al DSA3, dove potranno svolgere le seguenti attività:

- Semina
- Trapianto
- Realizzazione impianti di irrigazione
- Manutenzione ordinaria (legatura, sarchiatura, pacciamatura, ecc.)

Agli studenti partecipanti saranno forniti i dispositivi essenziali di sicurezza (tute, guanti da lavoro, occhiali protettivi), oltre alle attrezzature e agli strumenti necessari alle lavorazioni.

**L'attività proposta potrà essere ampliata per 1 ulteriore CFU, su richiesta specifica dello studente alla Commissione AAF, previo accordo con il docente Responsabile.**

## **RICERCA BIBLIOGRAFICA MEDIANTE CONSULTAZIONE DEI PERIODICI ELETTRONICI DISPONIBILI SULLA RETE DELL'ATENEO (1 o 2 CFU)**

**I e II semestre**

**Online**

**Docenti di riferimento:** tutor individuali.

L'obiettivo dell'attività è far avvicinare gli studenti alla letteratura scientifica internazionale e fornire loro uno strumento di indagine indispensabile in un corso di studio universitario. L'attività consiste nel prendere visione della Guida in cui vengono illustrate le procedure per effettuare una ricerca bibliografica consultando i periodici elettronici disponibili on-line utilizzando gli strumenti del Centro Servizi Bibliotecari (CSB), UniPG. Dopo aver appreso le procedure di consultazione gli studenti interessati ad effettuare una ricerca bibliografica contattano il Presidente del corso di Studio (o un docente da lui designato) che gli assegna un argomento congruente con il percorso formativo. Lo studente dovrà raccogliere informazioni bibliografiche ed elaborare una relazione. La stesura della relazione deve essere di circa **5000 caratteri per 1 CFU** e deve basarsi sulla consultazione di **almeno 3 lavori scientifici**.

Per conseguire **2 CFU** sono necessari **almeno 5 lavori e una relazione di circa 9000 caratteri**. I lavori scientifici devono essere in inglese (anche se di autori italiani). La relazione finale deve essere in lingua italiana, non deve essere una traduzione letterale e deve essere strutturata nel seguente modo:

1. **Introduzione** e importanza della tematica;
2. **Risultati** salienti riportati dagli autori dei lavori trovati in bibliografia;
3. **Bibliografia** citata nella relazione.

La relazione non dovrà essere un'elaborato finale, ma l'attività nel suo complesso deve essere intesa come un esercizio per apprendere e dimostrare dimestichezza con le banche dati e i periodici elettronici (abilità informatiche) riguardanti la letteratura scientifica internazionale (abilità linguistiche) il cui argomento verrà concordato con il Tutor individuale assegnato dalla Commissione tutorato al primo anno di corso reperibile al seguente link (<http://dsa3.unipg.it/it/tutorato/17-didattica/informazioni-per-studenti/72-assegnazione-matricole-tutorato>).

Tra la ricerca del materiale, lo studio della bibliografia reperita e la preparazione della relazione sono previste **25 ore di lavoro (per 1 CFU) o di 50 ore (per 2 CFU)**.

I crediti verranno acquisiti presentando il lavoro svolto al Tutor individuale, che, dopo la correzione, procederà alla verbalizzazione.

## **RICERCA DOCUMENTALE E INFORMAZIONE NELL'ERA DIGITALE (1 CFU)**

**I e II semestre**

**Online**

**Docente responsabile:** tutor individuali- ATTIVITA' SU PIATTAFORMA EDUOPEN

Cercare informazioni e documenti nel web X.0

L'attività è articolata in due sub-attività entrambe da seguire su piattaforma EDUOPEN per l'acquisizione del credito formativo:

**BIBLIOPATENTE: le basi della ricerca documentale (2a ed.) - 10 ore**

**INFOPATENTE: la ricerca di informazioni online (2a ed.) -10 ore**



Questo percorso è costituito da due mooc (INFOPATENTE e BIBLIOPATENTE) durante i quali vi accompagneremo in un viaggio all'interno del mondo delle informazioni che ogni giorno ci raggiungono via web per affrontare il tema della ricerca online dalla prospettiva della cosiddetta information literacy. Cosa significa oggi per un cittadino digitale del nostro universo iperconnesso saper riconoscere, gestire e valutare in modo critico e consapevole le informazioni che ci raggiungono da tutte le direzioni via internet? Quali strumenti posso usare e come sceglierli sulla base del mio bisogno informativo? Come posso difendermi dal rischio sempre costante della perdita di attenzione e della esposizione potenziale al falso? Google è il nemico pubblico della ricerca consapevole o è piuttosto solo uno strumento da conoscere meglio? E che differenza c'è tra una ricerca di semplici informazioni o notizie e una ricerca documentale? Come può affrontare uno studente di oggi la vita di biblioteca? Durante il viaggio di INFODOCPASS cercheremo insieme di dare una risposta a queste domande e di offrirvi qualche spunto di riflessione per affrontare il tema della ricerca online da un punto di vista diverso da quello del "se non è comodo non lo cerco" (Connaway et al. 2011), abbandonando i preconcetti che spesso ci accompagnano nell'approccio alla ricerca in quanto cittadini digitali del nuovo millennio, perpetuamente multitasking e ormai assuefatti all'information pollution.

#### Pre-requisiti

Non si richiedono particolari conoscenze o competenze per partecipare al corso ma è necessaria una conoscenza generica delle basi della navigazione web e dell'uso di un personal computer. Il corso è rivolto in particolare agli studenti iscritti al primo anno dei Corsi di laurea dell'Università di Parma o ad altre Università, ma anche a studenti dei successivi anni di corso che non abbiano nozioni pregresse esaurienti nei temi trattati.

#### Risultati attesi

Alla fine del pathway saprai...

- applicare un metodo unitario e critico di approccio alla ricerca di informazioni e documenti, sempre finalizzato al proprio specifico bisogno informativo
- valutare le risorse web in modo critico e consapevole uscendo dalla comfort zone informativa costruita intorno a noi dai social network e da Google
- distinguere la funzione e saper scegliere tra le varie risorse online per la ricerca di notizie e di documenti pubblicati e sapere quando e come usarle
- riconoscere caratteristiche e potenzialità del web X.0 e utilizzarne gli strumenti cloud per organizzare meglio i propri dati e tenerli sincronizzati su devices mobili e pc
- affrontare Google riconoscendone tutti i superpoteri ma anche debolezze e pericoli distinguere i vari tipi di pubblicazioni presenti nelle biblioteche di oggi e saperne riconoscere le funzioni
- capire il funzionamento dei cataloghi online e in particolare utilizzare l'opac delle Biblioteche di Parma in tutte le sue funzionalità
- leggere in modo efficace in biblioteca e utilizzare in modo corretto le fonti documentali rispettando i principi della academic integrity.

#### Struttura del pathway

Il percorso è strutturato in due mooc (INFOPATENTE e BIBLIOPATENTE) articolati in video lezioni in stile narrativo di breve durata, accompagnate da attività di tipo interattivo e da attività di valutazione a correzione automatica. I due mooc sono frequentabili anche in

modo indipendente ma per chi intende conseguire il certificato finale è vivamente consigliabile frequentarli in ordine logico.

Risorse bibliografiche

Il corso si basa sulle risorse didattiche originali o gratuitamente disponibili via web messe a disposizione degli studenti o segnalate in bibliografia durante l'erogazione del corso. Non è richiesto l'acquisto di libri di testo.

Oltre al certificato rilasciato dai docenti della piattaforma sarà necessario che ogni candidato presenti una relazione che dovrà essere di circa 5000 caratteri il cui argomento verrà concordato con il Tutor assegnato dalla Commissione tutorato reperibile al seguente link (<http://dsa3.unipg.it/it/tutorato/17-didattica/informazioni-per-studenti/72-assegnazione-matricole-tutorato>).

I dati della ricerca bibliografica dovranno essere salvati in forma elettronica (pdf), allegati ai certificati rilasciati dai docenti della piattaforma Eduopen e il tutto trasmesso al Tutor che provvederà alla correzione e alla successiva verbalizzazione.

### **CICLO DI SEMINARI SU “ZOOTECNIA IN MOVIMENTO”**

**I semestre**

**Docenti responsabili: Prof. Cesare CASTELLINI ([cesare.castellini@unipg.it](mailto:cesare.castellini@unipg.it))- Dott.ssa Simona MATTIOLI ([simona.mattioli@unipg.it](mailto:simona.mattioli@unipg.it))**

3 seminari della durata di 3 ore di cui 2 di esposizione ed una di discussione.

- Una filiera agro-alimentare integrata del settore zootecnico – Amadori (P. Montagna o M. Salvati)
- Attivare una Wild economy (L. Covito Regione Umbria e/o A. Monacelli)
- La nuova era del “no cage in Europa” (A. Trocino – Unipd)

Alla fine del seminario verrà somministrato un apposito questionario sulla piattaforma Libreol per valutare l'apprendimento degli studenti. Per ottenere il riconoscimento del credito è necessaria la frequenza di tutti e 3 i seminari.

Le date e i contenuti più dettagliati verranno precisati in seguito.

DI SCIENZE AGRARIE,  
ALIMENTARI E AMBIENTALI