

Analisi di laboratorio dei prodotti di origine animale

(3 CFU = 30 ore totali di cui 10 ore di lezione frontale ,16 ore di attività pratica e due uscite didattiche)

Di seguito viene riportato il calendario con gli argomenti e i contenuti specifici delle attività svolte durante il corso. Si specifica che il docente può proporre argomenti, contenuti e attività di laboratorio oltre che tempistiche di realizzazione diverse, rispetto a quelle sotto indicate.

ARGOMENTO	Data	CONTENUTI SPECIFICI	Tempo (ore)
Introduzione al corso	22/02/2024	Survey interattivo agli studenti	2
		Presentazione del corso: obiettivi formativi e risultati attesi; contenuti del corso.	
		Reperimento del materiale didattico.	
		Organizzazione delle attività di laboratorio.	
Metodologie biostatistiche	29/02/2024	Definizione della modalità di esame.	2
		Nozioni sulla la sicurezza nel laboratorio relativamente alle attività proposte	
		Metodologia per la stesura di un report scientifico relativamente alle attività proposte	
		Applicazione di metodologie statistiche: criteri di scelta dell'appropriato test statistico in base alla tipologia di dati. Panoramica sui tool statistici open source.	
Metodologie chimiche	07/03/2024	Attività di laboratorio: misurazioni biometriche di prodotti ittici di diversa provenienza, valutazione comparativa, redazione del report.	2
	14/03/2024	Cenni di Bromatologia. Trattazione dei principali metodi per l'analisi dei prodotti di origine animale: gravimetria, volumetria, cromatografia, spettrofotometria, spettrometria di massa, risonanza magnetica nucleare (NMR)	2
	21/03/2024	Visita ai laboratori di Viale Vespucci: lezione teorico-pratica sull'utilizzo della strumentazione ICP (spettrometro di massa)	2
	04/04/2024 mattina	Microbiologia dei prodotti ittici: focus sui batteri appartenenti al genere Vibrio e Clostridium	2
Metodologie microbiologiche, wet lab e dry lab	04/04/2024 pomeriggio	Panoramica sulla microbiologia predittiva; introduzione all'utilizzo di ComBase ed esercitazione bioinformatica	2
	11/04/2024 mattina	Attività di laboratorio: determinazione dell'umidità relativa e dell'attività dell'acqua	2
	11/04/2024 pomeriggio	Produzione di report scientifico delle attività svolte	2
	18/04/2024 mattina	Microbiologia dei prodotti ittici: focus sul Norovirus	2
	18/04/2024 pomeriggio	Esercitazione bioinformatica: collezione di sequenze virali da banche dati, creazione di un albero filogenetico delle sequenze virali di differenti ceppi di Norovirus	2
	09/05/2024 mattina	Visita al centro di spedizione e depurazione molluschi, prelievo di un campione di molluschi bivalvi	2
	09/05/2024 pomeriggio	Attività di laboratorio: analisi microbiologica per la determinazione di batteri appartenenti al genere Vibrio nei mitili. Preparazione di un campione omogenato, semina su piastra, incubazione.	2
	23/05/2024 mattina	Attività bioinformatica: elaborazione di dati su conte batteriche	2
	23/05/2024 pomeriggio	Produzione di report scientifici delle attività svolte	2