

CampusLodiHub

FROM FARM TO FORK



13-17 GIUGNO 2022

PCTO di 40 ore

Polo Veterinario
Via Dell'università 6, Lodi

Referente: prof.ssa Anna Gaviglio - anna.gaviglio@unimi.it

VIENI AL CAMPUS DI LODI PER CONOSCERE:

- la **RICERCA** per lo sviluppo di un sistema **AGRO-ZOOTECNICO INNOVATIVO, SOSTENIBILE** e nel rispetto del **BENESSERE ANIMALE**
- la **FILIERA DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE**
- la **QUALITÀ** e **SICUREZZA** dei prodotti di **ORIGINE ANIMALE**
- le scelte del **CONSUMATORE** e le attività di **MARKETING**
- l'**UNIVERSITÀ** e il **POLO VETERINARIO di LODI** per orientarsi alla scelta del **CORSO DI LAUREA**

Descrizione delle attività:

Laboratorio di Digital Marketing: Dopo una breve introduzione dedicata a scoprire cos'è il marketing, e in particolare il digital marketing, e quali sono gli strumenti utilizzati per conoscere il consumatore, si intende organizzare un laboratorio pratico per analizzarne le preferenze al momento dell'acquisto di prodotti alimentari. In particolare, attraverso l'uso di un'attrezzatura fotografica idonea, verranno realizzate dai ragazzi immagini di alcuni prodotti di origine animale per creare un reale contesto di mercato. Queste fotografie verranno inserite all'interno di un semplice questionario strutturato dai ragazzi di simulazione di acquisto. Gli studenti dovranno far compilare il questionario attraverso i propri social e l'elaborazione dei dati verrà presentata alla fine dell'esperienza formativa.

Laboratorio di morfologia e funzione di cellule, tessuti, organi: Le scienze di base ed in particolare lo studio della morfologia e della funzione di cellule, tessuti ed organi sono fondamentali non solo nel contesto del benessere animale ma anche per lo sviluppo di tecnologie innovative e sostenibili. Saranno forniti elementi teorico/pratici utili alla comprensione delle principali tecniche di studio dei preparati e saranno forniti esempi su come tali conoscenze pongano le basi per sviluppare un approccio critico nell'ambito delle produzioni animali.

Tecnologie riproduttive in vitro: Le biotecnologie riproduttive supportano le problematiche insorte in seguito all'abbassamento dei tassi di fertilità sia nella specie umana sia nelle specie veterinarie ad interesse zootecnico. Produrre in vitro embrioni consente di superare ostacoli che da parte maschile (carente motilità degli spermatozoi) o da parte femminile (scarsa qualità degli ovociti) impediscono la fecondazione. La produzione in vitro di embrioni, e il loro impianto in femmine riceventi in grado di portare avanti la gravidanza, consente di ottenere la prole che è l'obiettivo finale dei laboratori di riproduzione assistita. In questo contesto, il progetto prevede l'approccio microscopico con il materiale seminale e le modalità di valutazione della sua qualità; la manipolazione di ovociti e la loro valutazione morfologica e una simulazione di fecondazione in vitro per l'ottenimento dello zigote.

Alimentazione e gestione dell'allevamento: Verrà illustrato e spiegato agli studenti la gestione dell'allevamento e le tecniche di alimentazione per quanto riguarda la bovina da latte, il bovino da carne e il suino. Verranno fornite le nozioni di base di alimentazione e razionamento delle diverse specie con riferimenti agli aspetti relativi al ruolo svolto dalla dieta nell'assicurare la salute, la salvaguardia della qualità e sicurezza degli alimenti, la riduzione dell'impatto ambientale.

Tecnologie verdi per la riduzione degli antibiotici in alimentazione animale: Nell'ottica dello sviluppo sostenibile, l'individuazione di efficaci alternative agli antibiotici in alimentazione animale costituisce un importante contributo al problema globale dell'antibiotico resistenza. Questa proposta formativa, dopo l'esatto inquadramento delle principali criticità di settore, offrirà l'opportunità di trattare a diversi livelli le più significative soluzioni scaturite da recenti scoperte scientifiche. Nello specifico saranno affrontate tematiche relative all'impiego di additivi naturali fino a soluzioni biotecnologiche innovative quali i vaccini edibili. A tal proposito, saranno allestite esperienze laboratoristiche ad hoc finalizzate alla valutazione in vitro delle proprietà funzionali di ingredienti innovativi attraverso approcci colorimetrici e di biologia molecolare. Oltre a ciò, se da un lato nelle potenzialità offerte dalle applicazioni biotecnologiche vengono riversate grandi attese (che vanno dalla possibilità di curare le varie malattie al soddisfacimento della domanda alimentare mondiale), dall'altro le paure, la disinformazione e gli aspetti etici si pongono in maniera conflittuale. Per questa ragione verrà dato spazio anche al dibattito costruttivo finalizzato alla gestione della infodemia che affligge molti temi di interesse scientifico.

Valutazione dell'impatto ambientale generato dalla zootecnia: L'attività zootecnica ha un'influenza significativa sugli equilibri ambientali, sia a livello locale che a livello globale. Tale influenza va ulteriormente aumentando in conseguenza della crescente domanda a livello mondiale di prodotti di origine animale e della sempre più accentuata tendenza verso l'intensificazione delle produzioni zootecniche. Durante le ore di attività saranno illustrate le caratteristiche dell'inquinamento generato dagli allevamenti, estensivi ed intensivi, le tecniche per il contenimento dell'impatto ambientale e le metodiche di misurazione degli inquinanti emessi.

Laboratorio di tecnologia e igiene lattiero-casearia: Gli studenti, al termine di una breve introduzione sul latte, le sue componenti e la tecnologia applicata nella trasformazione lattiero-casearia, verranno coinvolti nella realizzazione di un formaggio fresco e di uno yogurt a partire da latte (pastorizzato, del commercio). Successivamente, si potranno valutare sui prodotti ottenuti gli aspetti igienico-sanitari mediante lo svolgimento di analisi microbiologiche nel laboratorio annesso alla sala caseificio e gli aspetti sensoriali.

Caratteristiche sensoriali dei prodotti di origine animali: Le caratteristiche sensoriali dei prodotti di origine animale rivestono un ruolo fondamentale sulla scelta del consumatore. La conoscenza dei principali parametri relativi alla valutazione sensoriale dei prodotti di origine animale sarà affrontata prima da un punto di vista concettuale e poi pratico, utilizzando il laboratorio di analisi sensoriale. Tale percorso permetterà un primo approccio verso una disciplina scientifica che sta alla base della percezione e scelta di un prodotto da parte del consumatore.

AperiHUB: Presentazione dei risultati delle attività svolte e conclusione dei lavori. Presentazione dell'offerta formativa del corso di laurea triennale "Scienze delle Produzioni Animali" e incontro con gli studenti del corso.