

Attività seminariale

(da svolgersi presso il Dip. di Agraria o presso la scuola)

- 1. L'organizzazione sociale delle api (1 h):** Organizzazione, sistemi di comunicazione, difese collettive della società delle api (Prof. Alberto Satta). Periodo di svolgimento: Tutto l'anno. 5- 30 studenti
- 2. Uso dei droni in Agricoltura (2 h):** Applicazioni dei Sistemi Aeromobili a Pilotaggio Remoto (SAPR), o droni, in agricoltura per la creazione di modelli digitali delle piante e per l'integrazione dei dati con le tecnologie di Agricoltura di precisione in campo (Prof. Filippo Gambella). Periodo di svolgimento: Da Ottobre a Febbraio
- 3. Tecnologie Alimentari per la sicurezza e la qualità degli alimenti (3-5 h):** La filiera alimentare "dal campo alla tavola"; sicurezza, qualità, e tipicità degli alimenti; la formazione universitaria nel settore agroalimentare (Prof. Luigi Montanari). Periodo di svolgimento: Tutto l'anno. 10-100 studenti
- 4. La riscoperta degli orti urbani, dalla tradizione all'evoluzione nei secoli, aspetti tecnici e sociali (1 h):** Storia ed evoluzione di un fenomeno sociale complesso; aspetti tecnici e risvolti ambientali e sociali (Prof. Maria Grazia Scarpa) Periodo di svolgimento: Tutto l'anno. 10-100 studenti
- 5. Le piante officinali in Sardegna: dalla tradizione alle importazioni via internet (1 h):** dalla magia all'esperienza alla moderna medicina. Si analizzeranno gli aspetti economici e di gestione della coltivazione e le conseguenze delle tecniche di produzione sulla qualità finale. (Prof. Maria Grazia Scarpa) Periodo di svolgimento: Tutto l'anno. 10-100 studenti
- 6. Agro-biodiversità della Sardegna: un patrimonio da conoscere e valorizzare (2 h):** Importanza della agro-biodiversità e sua utilizzazione. Gli effetti dell'erosione genetica. Gli organismi internazionali per la sua salvaguardia. I casi di studio in Sardegna (Prof. Giovanna Attene). Periodo di svolgimento: Tutto l'anno. 10-100 studenti
- 7. La biodiversità viticola in Sardegna (1 h):** Conoscenza delle varietà di vite da vino coltivate nell'Isola e dei principali (Prof. Luca Mercenaro). Periodo di svolgimento: Tutto l'anno. 5-100 studenti
- 8. L'allevamento del bovino da carne in Sardegna (1 h):** Situazione attuale dell'allevamento, principali problematiche e prospettive di miglioramento produttivo (Prof. Salvatore Rassu). Periodo di svolgimento: Gennaio e Febbraio
- 9. Alimenti bio e prodotti chimici: diventare consumatori consapevoli (1 h):** Perché è necessario usare sostanze chimiche in agricoltura. Utilizzo di sostanze chimiche in agricoltura biologica. Pericolosità degli alimenti biologici e convenzionali (Prof. Salvatorica Serra). Periodo di svolgimento: Tutto l'anno. 10-100 studenti
- 10. I lieviti: pane, vino e birra ma non solo.... (1 h):** Ecologia, biodiversità e applicazioni biotecnologiche dei lieviti (Prof. Ilaria Mannazzu).
- 11. La 'fabbrica coltura' (1 h):** Come funziona una coltura agraria destinata alla produzione di alimenti. Meccanismi alla base della diversa produttività (Prof. Rosella Motzo). Periodo di svolgimento: Tutto l'anno. 10-100 studenti