|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **C.I. ZOOTECNICA SPECIALE**  **Insegnamento: 72472 Allevamento dei ruminanti**  **Corso di laurea: Produzioni Animali**  **Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria**  **Prof. Leonardo Nanni Costa**  **(6 CFU; n. 46 ore di lezione frontale e 14 ore di seminari e visita tecnica)** | | | |
| **LEZIONI FRONTALI (46 ore)** | | | |
| **Temi e competenze acquisite** | **Argomenti** | **Contenuti specifici** | **Ore** |
| 1. FONDAMENTI E CONOSCENZE DI BASE   (lo studente acquisirà le conoscenze di base riguardanti l’allevamento dei ruminanti) | Generalità | Presentazione del corso, modalità di accertamento, materiale didattico. | 1 |
| Ruolo dell’allevamento dei ruminati nell’ambito della produzione agricola. Consistenze mondiali, europee e nazionali | 1 |
| 1. La produzione di latte (lo studente acquisirà le conoscenze sulle caratteristiche quantitativi e qualitative della produzione di latte e sui fattori che la influenzano) | La produzione lattea | Richiami d'anatomia e di fisiologia della mammella | 0,5 |
| La curva di lattazione. | 1 |
| Produzione lattea FCM | 0,5 |
| Fattori che influenzano la produzione lattea | Influenza dei fattori genetici sulla produzione di latte vaccino | 2 |
| Influenza dei fattori ambientali sulla produzione di latte vaccino | 2 |
| I controlli funzionali della produzione di latte: tipologia, modalità, organizzazione | 2 |
| 1. L’ALIMENTAZIONE DEI BOVINI | Fabbisogni, razionamento e tecniche di alimentazione | Cenni sulla struttura e il funzionamento del rumine | 2 |
| I fabbisogni della vacca da latte | 4 |
| I fabbisogni del bovini da carne | 4 |
| I fattori che influenzano l'ingestione nei bovini da latte e da carne | 4 |
| Body Condition Score | 1 |
| Dismetabolie alimentari | 2 |
| 1. LA PRODUZIONE DI CARNE (lo studente acquisirà le conoscenze sulle tecniche di allevamento dei bovini da carne) | Tecniche di allevamento, protezione degli animali in allevamento e in macellazione | Allevamento del vitello a carne bianca | 2 |
| Allevamento del vitellone e della scottona | 3 |
| Macellazione, qualità della carcassa e della carne | 2 |
| 1. MIGLIORAMENTO GENETICO DELLA PRODUZIONE DI LATTE E DELLA CARNE (lo studente acquisirà le nozioni di base per la scelta dei riproduttori e per l’utilizzo degli indici genetici) | Scelta dei riproduttori nell’ambito delle razze e in azienda | Organizzazione del Progeny test nelle razze da latte | 4 |
| Organizzazione del Performance test nelle razze da carne italiane | 2 |
| 1. L’ALLEVAMENTO DEGLI OVI-CAPRINI (lo studente acquisirà le nozioni di base sulle tecniche di alimentazione e di allevamento degli ovi-caprini) | Fabbisogni, razionamento e produzione di latte e di carne | Fabbisogni alimentari della pecora e della capra, tecniche di allevamento | 4 |
| Principali razze da latte e da carne italiane | 2 |
| **ESERCITAZIONI, SEMINARI E VISITE TECNICHE (14 ore)** | | | |
| **Temi e competenze acquisite** | **Argomenti** | **Contenuti specifici** | **Ore** |
| 1. RAZIONAMENTO | Ruolo dell’informatica nell’allevamento dei ruminati | Razionamento della bovina da latte mediante software dedicato | **6** |
| 1. SEMINARIO | La produzione biologica | Norme e certificazioni | **2** |
| 1. TEST | Ripasso argomenti del corso | Test scritto di 30 domande a risposta chiusa | **1** |
| 1. DIDATTICA PRATICA | Visita ad un allevamento di bovini da latte | Tecniche di alimentazione, di mungitura e gestionali | 5 |