|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **C.I. Zootecnica Speciale**  **Insegnamento: Allevamento dei suini e degli equidi (cod. 72473)**  **(4 CFU; n. 36 ore di lezione frontale e 4 ore di visita tecnica) – Modulo 1**  **Corso di laurea: Produzioni Animali**  **Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria**  **Prof. Luca Fontanesi** | | | |
| **LEZIONI FRONTALI (36 ore)** | | | |
| **Temi e competenze** | **Argomenti** | **Contenuti specifici** | **Ore** |
| 1. FONDAMENTI E CONOSCENZE DI BASE   (lo studente acquisirà le conoscenze di base per comprendere i sistemi e le tecnologie di allevamento dei suini e degli equidi) | Generalità | Presentazione del corso, modalità di accertamento, materiale didattico. Stato attuale e prospettive dell'allevamento suino e dell’allevamento degli equidi. Statistiche relative all'allevamento suino. Statistiche relative all’allevamento degli equidi | 2 |
| Peculiarità anatomiche e fisiologiche dei suini e degli equidi. | 2 |
| Elementi di riproduzione nei suini e negli equidi | Caratteristiche riproduttive delle scrofe e dei verri. Caratteristiche riproduttive nei cavalli. Ciclo estrale. | 2 |
| 1. SISTEMI DI ALLEVAMENTO   (lo studente acquisirà le competenze sui sistemi di allevamento dei suini e degli equidi, le razze allevate, le particolarità delle filiere produttive, la macellazione e la qualità della carne nei suini) | Allevamento dei suini | Sistemi d'allevamento. Produzione del suino leggero, produzione del suino pesante. | 3 |
| Razze suine | 2 |
| Tecnologie di riproduzione | 3 |
| Allevamento del verro | 3 |
| Macellazione dei suini | 2 |
| Classificazione delle carcasse, tagli | 2 |
| Qualità della carne | 3 |
| Selezione e Incroci | 4 |
| Genetica del colore del mantello e autenticazione dei prodotti | 2 |
| Allevamento degli equidi | Razze equine e utilizzazione del cavallo | 2 |
| Allattamento e svezzamento del puledro | 1 |
| Tecniche di allevamento e di alimentazione | 1 |
| Selezione e genetica del colore del mantello | 2 |
| **ESERCITAZIONI, SEMINARI E VISITE TECNICHE (4 ore)** | | | |
| **Temi e competenze acquisite** | **Argomenti** | **Contenuti specifici** | **Ore** |
| 1. DIDATTICA PRATICA | Visita ad un allevamento suinicolo | Sale parto, svezzamento, ingrasso | 4 |