

# Syllabus del corso "ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI ACQUATICI E TECNICA MANGIMISTICA"

AA 2016-17

docente: Prof. Alessio Bonaldo

ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI ACQUATICI E TECNICA MANGIMISTICA (6 CFU; 60 ore)			
<b>Obiettivi formativi del corso:</b> Al termine del corso lo studente acquisisce conoscenze relative alla formulazione di diete per le specie ittiche di maggior interesse a livello nazionale, le modalità di somministrazione e i parametri più importanti per determinare le performance degli animali.			
Lezioni			
Temi e competenze acquisite	Argomenti	Contenuti specifici	Ore
<b>1. INTRODUZIONE AL CORSO (TOT. 5 ORE)</b> [acquisizione del concetto di alimentazione]	<i>Alimentazione</i>	Che cos'è l'alimentazione	2
	<i>Alimentazione</i>	Tipi di alimenti	1
	<i>Normativa</i>	Definizioni di mangimi e cenni di normative inerenti	2
<b>2. PARAMETRI DI ACCRESCIMENTO (TOT. 12 ORE)</b> [acquisizione di conoscenze su differenti parametri di accrescimento]	<i>Alimentazione</i>	Specific growth rate	5
	<i>Alimentazione</i>	Feed conversion rate	5
	<i>Alimentazione</i>	Economical efficiency ratio	2
<b>3. TECNICHE DI ALIMENTAZIONE (TOT. 6 ORE)</b> [acquisizione di conoscenze sulle differenti tecniche di alimentazione]	<i>Alimentazione</i>	Razione alimentare	4
	<i>Tecnologia di alimentazione</i>	Sistemi di somministrazione mangime automatici a manuali	2
<b>4. FORMULAZIONE DIETE (TOT. 6 ORE)</b> [acquisizione di nozioni relative alla formulazione di diete]	<i>Formulazione</i>	Criteri per una corretta formulazione	2
	<i>Formulazione</i>	Formulazione lineare	2
	<i>Formulazione</i>	Esercizi di formulazione	2
<b>5. ALIMENTO VIVO (TOT. 8 ORE)</b> [acquisizione del concetto di alimento vivo]	<i>Alimentazione</i>	Alimentazione larvale	2
	<i>Alimentazione</i>	Artemia	2
	<i>Alimentazione</i>	Rotiferi	2

	<i>Alimentazione</i>	Microalghe	2
<b>6. TECNICA MANGIMISTICA (TOT. 8 ORE)</b> [acquisizione di nozioni relative alla tecnica mangimistica]	<i>Produzione mangime</i>	Macinatura e pesatura	1
	<i>Produzione mangime</i>	Pesatura	1
	<i>Produzione mangime</i>	Estrusione	2
	<i>Produzione mangime</i>	Asciugatura e grassatura	2
	<i>Produzione mangime</i>	Controlli qualità	2
<b>7. ALIMENTAZIONE DELLE SPECIE DI MAGGIORE INTERESSE (TOT. 7 ORE)</b> [acquisizione di nozioni relative ad alimentazione di specie specifica]	<i>Trota</i>	Descrizione delle nuove specie ittiche di interesse per l'acquacoltura marina	2
	<i>Branzino/orata</i>	Descrizione delle tecniche produttive della sogliola	2
	<i>Carpa</i>	Descrizione delle tecniche produttive della ricciola	1
	<i>Tonno</i>	Descrizione delle tecniche produttive del tonno	1
	<i>Mammiferi marini</i>	Cenni di alimentazione	1
<b>8 ATTIVITA' ESERCITAZIONALI (TOT. 8 ORE).</b> [acquisizione di nozioni relative al corso mediante esperienze pratiche]	<i>Tecnica mangimistica</i>	Visita stabulari e somministrazione alimento ad animali per calcolo indici	5
	<i>Mangime</i>	Analisi e caratterizzazione nutrizionale del mangime	3