

Produzioni animali
[8 CFU; 80 ore (lezione ed esercitazione)]

Modulo suinicoltura (27 ore) – Prof. Luca Sardi

Temi e competenze acquisite	Argomenti	Ore
<i>Introduzione</i>	Illustrazione del programma, delle modalità di esame e organizzazione della distribuzione del materiale didattico.	1
<i>Concetti di base dell'allevamento suino</i>	Verranno messe a disposizione lezioni registrate inerenti i diversi settori dell'allevamento suinicolo. Successivamente in aula verranno discussi tali argomenti con l'obiettivo di equiparare le conoscenze di base della coorte.	4
<i>Impatto ambientale dell'allevamento suinicolo</i>	Le emissioni nel settore zootecnico con riferimento alla suinicoltura. Normativa Europea sulle emissioni. Codice Buone Pratiche Agricole. Normativa Nazionale e Regionale (Emilia Romagna). Il PUA (piano utilizzazione agronomica). Cenni sulle strutture per lo stoccaggio, il trattamento e la distribuzione degli effluenti	4
<i>Il sistema Classyfarm</i>	Dopo aver trattato le problematiche del tail-biting, verrà applicato il sistema Classyfarm ad un ipotetico allevamento suinicolo da ingrasso approfondendo gli aspetti manageriali, gestionali e gli ABMs;	4
<i>Alternative alla castrazione chirurgica tradizionale</i>	Partendo dalla normativa vigente verranno valutati pro e contro delle possibili alternative chirurgiche e non-chirurgiche	4
<i>Biosicurezza nell'allevamento suinicolo</i>	Verranno illustrati i principi della biosicurezza per fornire le basi necessarie a svolgere un'analisi del rischio, identificare le strategie più corrette per migliorare lo stato sanitario e salvaguardare e tutelare la salute dell'uomo.	4
<i>ATTIVITÀ PRATICA</i>	Attività pratica presso allevamento suinicolo a ciclo chiuso <i>(se le condizioni sanitarie lo consentiranno)</i>	6

Modulo bovinicoltura (26 ore) – Prof. Attilio Mordenti

<p align="center">Introduzione</p>	<p>Illustrazione del programma e delle modalità di esame Il comparto zootecnico bovino, la situazione delle produzioni di carne e latte in Italia, Europa e nel Mondo</p>	<p align="center">2</p>
<p align="center">PRODUZIONE DEL LATTE</p> <p><i>Acquisizione delle conoscenze della produzione e delle caratteristiche chimiche e nutrizionali del latte</i></p>	<p>Le principali razze da latte allevate in Italia ed Emilia Romagna (Frisona, Bruna, Jersey, Reggiana e Modenese) Il management di un allevamento di vacche da latte: allevamento e svezzamento del vitello, allevamento e gestione della rimonta, allevamento degli animali in asciutta, allevamento degli animali in produzione, il concetto di Body Condition Score. Caratteristiche quantitative e qualitative del latte bovino: Produzione e composizione del latte: lattosio, proteine, lipidi, acidi grassi dei lipidi, minerali. I principali fattori che influenzano la qualità del latte. Rintracciabilità del latte.</p>	<p align="center">10</p>
<p align="center">PRODUZIONE DEL LATTE</p> <p align="center">ATTIVITA' PRATICA</p>	<p>Visita guidata presso il caseificio e una stalla consociata. Le principali fasi della caseificazione del Parmigiano-Reggiano biologico. La stalla è a stabulazione libera con cuccette, consta di circa 600 animali di cui 350 in mungitura, presenta una sala di mungitura a tandem 10+10. Gestione della mandria col veterinario aziendale.</p>	<p align="center">2</p>
<p align="center">PRODUZIONE DELLA CARNE</p> <p><i>(Acquisizione di conoscenze relative alla produzione e caratteristiche qualitative e nutrizionali della carne)</i></p>	<p>Le principali razze da carne italiane e straniere allevate in Italia (Chianina, Marchigiana, Romagnola, Piemontese, Podolica, Pezzata rossa, Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Aberdeen Angus e Blanc Bleu Belge)</p> <p>Il management di un allevamento di bovini da carne: le fasi di accrescimento di un bovino, i principali parametri di efficienza di un allevamento di bovini da carne, importazione di bovini da carne e problematiche all'arrivo in stalla. Gestione della prima fase dei ristalli. Valutazione dello stato di ingrassamento di un bovino da carne (BCS). La macellazione del bovino, la resa alla macellazione e la valutazione commerciale delle carcasse bovine. Pulizia dei bovini al macello. Etichettatura e Tracciabilità della carne bovina. Caratteristiche quantitative e qualitative della carne bovina e fattori che la influenzano. Il passaggio al mondo del lavoro: l'esperienza in GDO (Esselunga), intervento di due nostri laureati in SQPA</p>	<p align="center">2</p> <p align="center">8</p>
<p align="center">PRODUZIONE DELLA CARNE</p> <p align="center">ATTIVITA' PRATICA</p>	<p>Visita guidata presso un allevamento di bovini da carne che consta di 4 stalle ospitanti un totale di circa 500 bovine scottone all'ingrasso, meticce e in purezza, appartenenti alle principali razze da carne estere. Gestione dei ristalli. I principali criteri di benessere animale applicati nella pratica. Valutazione morfologica e BCS delle razze Angus, Charolaise, Limousine, Pezzata rossa, Wagyu, Saler, Blonde d'Aquitaine.</p>	<p align="center">2</p>

Modulo benessere animale e qualità del prodotto (27 ore) – Prof. Giovanna Martelli

<p><i>RUOLO DEL BENESSERE ANIMALE SULLA QUALITÀ DEL PRODOTTO ZOOTECNICO (8 ore)</i></p> <p><i>Competenze sulla valutazione oggettiva del benessere degli animali di interesse zootecnico e valutazione del suo impatto sulla qualità del prodotto</i></p>	Definizione del concetto di benessere animale	2
	Metodi di valutazione scientifica oggettiva del benessere animale	4
	Atteggiamento dei consumatori verso la problematica de benessere animale: i prodotti “animal friendly” e altre “labels” similiari.	2
<p><i>QUALITÀ DEI PRODOTTI DI O.A. OTTENUTI CON METODI NON CONVENZIONALI (8 ore)</i></p> <p><i>Conoscenze critiche sugli attributi qualitativi di derrate ottenute secondo sistemi produttivi non convenzionali improntati alla sostenibilità</i></p>	Principi del metodo biologico e sua diffusione in Italia, in Europa e nel mondo.	2
	Origine degli animali e tecniche di allevamento	3
	Qualità di latte e carni biologiche e rispondenza alle aspettative del consumatore.	3
<p><i>ATTIVITA' PRATICA (4 ore)</i></p>	Valutazione oggettiva del benessere animale tramite “score systems” validati effettuata presso la stalla didattica e gli stabulari del DIMEVET	4